

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/amasadora-7-l-29-kg-h-370-w-cabezal-y-recipiente-fijos-p-1365.html>



Amasadora 7 L 29 kg/h 370 W cabezal y recipiente fijos

precio	980.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4-6 días
Número de catálogo	MP10011792
Código del fabricante	10011792
Código EAN	4062859002631

Descripción del producto

Amasadora 7 L 29 kg/h 370 W cabezal y recipiente fijos

La poderosa amasadora con cabezal y recipiente fijos

Ya sea en una pizzería, panadería, comedor o restaurante, la máquina amasadora, el experto en maquinaria de cocina de alta calidad, es el asistente indispensable para mezclar y amasar a fondo la masa de pizza, pan, pasta, albóndigas u otros alimentos. Acelera los procesos de trabajo en tu negocio para ahorrar tiempo y dinero valiosos.

Pizza, pasta y mucho más con la máquina para masa de la gama de material de hostelería

Con esta máquina amasadora universal, la mezcla y el amasado de grandes cantidades de masa, procesos agotadores y que consumen mucho tiempo, son cosa del pasado. Además, es considerablemente más higiénico que hacerlo a mano, con el esfuerzo que esto requiere. Dependiendo de la configuración del temporizador, una proceso dura entre **0 y 30 min.** Esto permite elaborar deliciosas pizzas como se hace en la producción industrial, incluso durante un servicio agitado, para que ningún cliente tenga que volver a casa o a la oficina con hambre.

¡Es así de fácil!: coloca la rejilla de seguridad sobre el cabezal mezclador rígido y vierte los ingredientes en el recipiente fijo de mezcla con un diámetro de **24 cm.** Se puede añadir hasta **5 kg** de harina al amplio recipiente con un volumen de **7 L.** Una masa ligera de harina, levadura, sal, agua y aceite queda lista transcurridos entre **10 y 12 min.** Gracias a su motor de **370 W**, la potente amasadora de pan puede producir hasta **29 kg** de masa por hora. Pero incluso las masas pesadas con mucha azúcar y mantequilla no son un problema para este mezclador.

Práctico: gracias a la rejilla protectora, puedes añadir más ingredientes durante el proceso de mezcla sin tener que apagar la máquina amasadora. Tan pronto como la masa esté lista y se haya retirado, limpia el bol, el gancho de amasado, el corta-masa y la rejilla protectora. Estos elementos están hechos de acero inoxidable, duradero y de alta calidad, siendo tan fáciles de limpiar como la carcasa de acero. La robusta máquina amasadora se apoya firmemente sobre cuatro ruedas de plástico, dos de las cuales disponen de frenos de estacionamiento. Las ruedas también hacen que la máquina sea fácil de transportar.

Detalles técnicos:

Estado del artículo:**Nuevo**

Tensión/frecuencia:**230 V / 50 Hz**

Material de la carcasa:**acero**

Material de fuente, gancho para masa, corta-masa y rejilla protectora:**Acero inoxidable**

Material de las ruedas:**Plástico (nailon)**

Potencia del motor:**370 W**

Volumen de la fuente:**7 L**

Cantidad máx. de harina:**5 kg**

Capacidad:**29 kg/h**
Diámetro de la fuente:**24 cm**
Altura de la fuente:**16 cm**
Cantidad de ruedas:**4**
Cantidad de frenos de estacionamiento:**2**
Rejilla de protección:**sí**
Temporizador:**0 - 30 min**
Longitud del cable de alimentación:**1,5 m**
Dimensiones (LxAxA):**50,00 x 24,00 x 50,00 cm**
Peso:**30,00 kg**
Dimensiones del envío (LxAxA):**65,00 x 39,00 x 70,00 cm**
Peso del envío:**45,00 kg**

Contenido del envío:

- Amasadora
- Instrucciones

Datos importantes:

- Versátil – mezcla y amasa hasta 5 kg de harina para pizza, pan, pasteles, pasta, etc.
- Efectivo – el potente motor de 370 W proporciona una eficiencia de trabajo de 29 kg/h
- Regulable – temporizador programable mediante control giratorio entre 0 y 30 min
- Mantenimiento sencillo – gracias a sus materiales de fácil limpieza, como acero, acero inoxidable y plástico
- Móvil – el dispositivo puede transportarse fácilmente mediante cuatro ruedas giratorias y asegurarse con dos frenos de estacionamiento