



# Amasadora 7 L 650 W 230 580 rpm

precio	<b>760.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10012186</b>
Código del fabricante	<b>10012186</b>
Código EAN	<b>4062859026880</b>

## Descripción del producto

### Amasadora 7 L 650 W 230 580 rpm

#### El potente mezclador de masa con recipiente descendente

Ya sea en pizzerías, panaderías, comedores o restaurantes, 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, bollería u otros alimentos. Acelera los procesos de trabajo en tu negocio para, de esta forma, ahorrar tiempo y dinero.

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

Con esta máquina mixer, la mezcla y el amasado de grandes cantidades de masa, un proceso agotador que consume mucho tiempo, es cosa del pasado. Además, es considerablemente más higiénico que hacerlo a mano, con el esfuerzo que esto requiere. Esto permite elaborar deliciosas pizzas fácilmente, 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!: Accionando la palanca lateral, se baja el recipiente con un diámetro de **250 mm**. Después, podrás añadir los ingredientes al recipiente de **7 L**. La amasadora puede procesar hasta **4 kg** de harina por ciclo. Finalmente, el proceso de amasado se inicia con solo presionar un botón. Gracias al motor de tres velocidades con **600 W** y hasta **580** revoluciones por minuto, la amasadora de pan elabora fácilmente mezclas de todos los grados de dureza, desde crema batida hasta masa de pan.

Práctico: gracias a la rejilla protectora, puedes añadir más ingredientes durante el proceso de mezcla sin tener que apagar la máquina amasadora. Una vez la masa está lista, la máquina se puede apagar con solo presionar un botón. Después de retirar la masa, limpia el bol y el gancho para masa, el inserto para batido o el inserto plano. Estos elementos han sido fabricados en acero inoxidable duradero y de alta calidad, por lo que son tan fáciles de limpiar como la carcasa de aluminio.

#### Detalles técnicos:

Tensión [V]:**230**

Capacidad del recipiente [L]:**7**

Diámetro del recipiente [mm]:**250**

Cantidad máx. de harina [kg]:**4**

Manual:**Sí**

Cubierta protectora:**Sí**

Cable de alimentación [m]:**1,5**

---

Potencia del mezclador [W]:**650**

Velocidad del gancho de masa [rpm]:**230 - 580**

Dimensiones (LxAxA) [cm]:**40 x 30 x 50**

Peso [kg]:**20**

Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**50 x 40 x 60**

Peso del envío [kg]:**23**

### **Contenido del envío:**

Amasadora

Gancho de pasta

Batidor

Inserto planos

Instrucciones

### **Datos importantes:**

- Versátil – mezcla y amasa hasta 4 kg de harina para pizza, pan, pasteles, pasta, etc.
- Eficaz – el 650 W potente motor de tres velocidades para amasar todo tipo de pasta sin problemas
- Sencillo – muy fácil de usar con un interruptor de encendido/apagado y un mango ergonómico
- Seguro – la tapa de seguridad permite que los ingredientes se agreguen de manera segura durante el funcionamiento
- Alta calidad – construcción robusta y de fácil cuidado en acero inoxidable y aluminio