

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/amasadora-7-l-650-w-p-1097.html>



## Amasadora 7 L 650 W

precio	<b>1 060.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10012185</b>
Código del fabricante	<b>10012185</b>
Código EAN	<b>4062859026873</b>

### Descripción del producto

#### Amasadora 7 L 650 W

#### 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, baja el recipiente de mezcla con un diámetro de **250 mm**. Después, se pueden añadir los ingredientes en el recipiente de **7 L**. La máquina amasadora procesa hasta **4 kg** de harina por tanda. Posteriormente, el proceso de agitación se inicia con solo presionar un botón. Gracias al motor de tres velocidades con **650 W** y hasta **230 - 580** revoluciones por minuto, el mezclador de masa procesa fácilmente ingredientes con cualquier grado de dureza, desde crema batida hasta masa de pan.

Práctico: gracias a la tapa de seguridad, se pueden agregar ingredientes adicionales durante el proceso de mezclado 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 batidor o el inserto plano. Estos elementos han sido fabricados en acero inoxidable duradero y de alta calidad, y 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]:**49 x 23 x 56**

---

Peso [kg]:**24**

Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**51 x 40 x 61**

Peso del envío [kg]:**27**

## **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
-