

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/maquina-para-algodon-de-azucar-xxl-con-ruedas-profesional-p-77.html>



## Máquina para algodón de azúcar XXL con ruedas Profesional

precio	<b>799.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10010133</b>
Código del fabricante	<b>10010133</b>
Código EAN	<b>4260223025327</b>

### Descripción del producto

## Máquina para algodón de azúcar XXL con carrito y ruedas.

Máquina de algodón de azúcar Royal Catering RCZC-1200XL con la cubierta y el carro es una máquina profesional que es muy adecuada para todo tipo de eventos, como festivales: de escuelas, empresas o ciudades. Al utilizar el carro puede ser utilizado de manera flexible y móvil. El uso de acero inoxidable de alta calidad para la producción de la máquina proporciona las siguientes ventajas: facilidad de mantenimiento de la higiene de la pureza debido a la superficie lisa, una limpieza rápida y eficiente y de alta resistencia a la corrosión.

El recipiente grande está hecho de acero inoxidable (**diámetro 72 cm**) permite la preparación única de grandes cantidades de algodón. Para la preparación de una porción de **12 - 18 gramos de azúcar necesitar sólo 60 segundos**. En este momento se forma y se envuelve alrededor del palito. Gracias al diseño especial del recipiente con bordes altos el azúcar y el algodón de azúcar no se escapa del recipiente hacia el exterior.

La cabezal, gracias a movimientos de rotación, convierte los cristales de azúcar en hebras muy finas, que luego forman una bola. El uso de un anillo de protección cerrado hace que las partículas de azúcar no circulan dentro del propio recipiente. Una parte integral de la máquina cuidadosamente fabricada y atractiva en apariencia es el carrito. Asegura que el dispositivo sea móvil cuando está desconectado de la alimentación eléctrica se puede mover. En la comodidad de trabajo influye el interruptor de encendido / apagado con luz de fondo para facilitar la operación. La comodidad también aumenta la posibilidad de un montaje y desmontaje eficiente y flexible.

Máquina de la Royal Catering está equipada con dos grandes ruedas de goma con la posibilidad de cambio. Proporciona flexibilidad y garantizan la reducción de ruido durante el movimiento. Las dos piernas estables impiden el deslizamiento de la máquina y hacen posible el uso incluso en superficies irregulares. La ventaja de esta máquina es que tiene un cajón amplio con separadores. Es un lugar que se puede compartir con facilidad y almacenar azúcar y aditivos como colorantes alimentarios.

El algodón de azúcar se puede crear con el azúcar en cualquier peso, sin embargo, desalienta el uso para este propósito el componente con la consistencia de polvo. La máquina funciona a **230 voltios y tiene un elemento calefactor de aluminio altamente eficiente con una potencia de 1,2 kW**. Aplicación del termostato hace que la temperatura se controle de forma totalmente automática. La cubierta hecha de plástico con alta calidad tiene una abertura que es grande, lo que mejora la comodidad. Perfecto para uso en el exterior, ya que proporciona una higiene completa.

La ventaja de la cubierta es su pequeño peso y la resistencia a diversos tipos de suciedad. Junto con la máquina para hacer algodón de azúcar recibirá una cucharada para hacer porciones de azúcar. Permite dispensar 20 g de azúcar, dependiendo del tamaño de los cristales. Además, como un regalo, recibe la pieza de repuesto - correa dentada resistente.

---

Marca probada Royal Catering ofrece productos sólidos elaborados a partir de materiales de primera calidad, por lo que la máquina de algodón de azúcar RCZC-1200XL esta cubierto por una garantía de largo.

Modelo	RCZC-1200XL
Nº Catálogo	1133
Estado	Nuevo
Alimentación	230 V
Fuerza	1,2 kW
Rendimiento	1 algodón de azúcar (12 - 18 g) / 60 s
Tamaño de recipiente	alrededor. 72 cm
Medidas sin cubierta (LargoxAnchoxAlto)	96 x 72 x 90 cm
Medidas (LargoxAnchoxAlto)	96 x 72 x 128 cm
Peso	23,9 kg
Medidas del envío (LargoxAnchoxAlto)	73,5 x 73,5 x 43,5 cm
Peso del envío	25,2 kg