

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/mquina-de-palomitas-de-maz-3-kg-h-con-un-cajon-con-bisagras-p-240.html>



Máquina de palomitas de maíz 3 kg / h con un cajón con bisagras

precio	410.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Número de catálogo	MP10010840
Código del fabricante	10010840
Código EAN	4250928650306

Descripción del producto

Máquina de palomitas de maíz 3 kg / h con un cajón con bisagras - MP10010840

La máquina de palomitas profesional Royal Catering te permite preparar grandes cantidades de palomitas de maíz. Funciona bien en cines, parques de atracciones, bares, en eventos especiales, etc. El elegante diseño asegurará que la máquina no pase desapercibida. Trabajar con este dispositivo es muy simple y conveniente.

El dispositivo tiene el certificado CE requerido por Sanidad.

Ejecución

La máquina de palomitas ofrecida es una combinación de diseño elegante y materiales sólidos.

El aluminio galvanizado es fácil de limpiar y gracias a su peso ligero, el dispositivo es 5 kg más liviano que los productos de la competencia.

Las paredes de la máquina estaban hechas de vidrio templado resistente mecánica y térmicamente. La puerta está equipada con un bloqueo magnético.

La cámara está iluminada, lo que facilita el funcionamiento del dispositivo después del anochecer.

En la parte inferior hay 2 prácticos cajones:

- inclinado, permitiendo quitar una porción de palomitas de maíz sin abrir la puerta.
- retráctil, que recoge los granos no procesados.

El fondo perforado de la máquina permite drenar el exceso de aceite.

Calefacción

Las funciones de calentamiento, mantenimiento de calor y mezcla se inician de forma independiente utilizando botones separados.

La máquina está equipada con una olla grande con una capacidad de 1350 ml con agitadores giratorios y un recubrimiento de teflón que evita la adherencia. Gracias a dos tapas, la temperatura dentro de la olla alcanza los 250 ° C

El potente elemento calentador 1325 W le permite asar 150 g de maíz en tan solo 180 segundos. Después de preparar las palomitas, puede verse fácilmente en la cámara calentada.

Accesorios

Adjuntamos un conjunto de accesorios al dispositivo.

Una primicia, gracias a la cual podemos colocar fácilmente palomitas listas para el empaquetado para los clientes.

Dispensador, que es adecuado para medir porciones de maíz, aceite y sal.

Material de la carcasa Aluminio, acero galvanizado

Material de la olla Aluminio con revestimiento de teflón

Voltaje 230 V / 50 Hz

Potencia 1.325 W

Producción por cada proceso 8 oz / 227 g

Capacidad máxima de la olla 1350 ml

Díámetro de la olla 215 mm

Cantidad de aceite 50 ml por porción

Cantidad de azúcar 50 g por porción

Cantidad de maíz 150 g por porción

Tiempo de producción para una porción de 150 g 180 s

Producción ~ 3 kg / h

Temperatura máxima de la olla 250 °C

Temperatura máxima de la cámara 50 °C

Dimensiones de la cámara (LxAxA) 28,5 x 33 x 47 cm

Longitud del cable de alimentación 1,55 m

Dimensiones (LxAxA) cm 37,50 x 45,60 x 59,00 cm

Peso 15,20 kg

Dimensiones del envío (LxAxA) en cm 44,50 x 53,00 x 63,00 cm

Peso del envío 18,40 kg