Datos válidos para el día: 24-04-2025 15:46

Enlace al producto: https://magnum-pro.es/prensa-para-hamburguesas-130-mm-p-1395.html

Prensa para hamburguesas 130 mm

precio	**185.00 Euro**
Disponibilidad	**disponible**
Tiempo de envio	**4 dias**
Número de catálogo	**MP10010162**
Código del fabricante	**10010162**
Código EAN	**4260223027178**

Descripción del producto

Prensa para hamburguesas 130 mm

Con la prensa para carne del equipamiento de maquinaria de bar y hostelería , podrás dar forma a las hamburguesas de manera profesional en solo unos pocos pasos. La prensa para hamburguesas ha sido especialmente diseñada para uso profesional en el sector de la gastronomía y puede integrarse fácilmente en cualquier cadena de producción.

La prensa para hamburguesas es extremadamente fácil de usar y permite trabajar de manera rápida y fácil. Utiliza la prensa para hacer jugosas hamburguesas de carne picada, pescado o verduras – ¡hay infinidad de posibilidades!

El recipiente de trabajo se llena con los ingredientes deseados, que luego se presionan formando una hamburguesa redonda y compacta. Mediante la forma ideal de la prensa para hamburguesas manual, y siempre que emplees la misma cantidad de carne, conseguirás obtener masas de aspecto perfecto con un diámetro de **130 mm**. La textura de la carne resultará agradable y jugosa.

La carcasa de la prensa para hamburguesas está hecha de aluminio anodizado. El soporte para separadores y el contenedor de trabajo de este utensilio de cocina han sido fabricados en robusto acero inoxidable de alta calidad. Debido a su construcción bien pensada y acabado profesional, la máquina para hamburguesas resulta muy robusta y particularmente duradera incluso con un uso intensivo y exigente.

Para elaborar las hamburguesas, se utilizan láminas separadoras con un diámetro de **130 mm**. Estas láminas se almacenan cuidadosamente y se colocan de manera que se facilita un trabajo rápido y eficiente. Las láminas aseguran que la hamburguesa no entre en contacto directo con las manos y la máquina, lo que resulta muy higiénico.

El dispositivo profesional se maneja manualmente por medio de un sencillo mecanismo de palanca. Al levantar la palanca principal, el cabezal de sujeción se desplaza hacia fuera del recipiente de trabajo para que pueda llenarse con carne picada u otros ingredientes. Al bajar la palanca, el cabezal de sujeción desciende nuevamente para formar la hamburguesa. La fácil extracción se lleva a cabo levantando la palanca nuevamente. La textura de la carne resultará agradable y jugosa.

Todas las partes individuales de la máquina para hamburguesas son de fácil acceso y se pueden limpiar con detergentes de uso común con un esfuerzo mínimo de manera eficiente y sin esfuerzo. Gracias a sus pequeñas dimensiones, el dispositivo ahorra mucho espacio y puede situarse sobre cualquier superficie de trabajo gracias a los pies de goma antideslizante.

Detalles técnicos:

Estado del artículo:**Nuevo**
Material:**Aluminio anodizado, acero inoxidable**
Dimensiones (LxAxA):**21,00 x 29,00 x 27,50 cm**
Peso:**5,60 kg**
Dimensiones de envío (LxAxA):**28,50 x 24,00 x 32,00 cm**
Peso del envío:**6,30 kg**

Datos importantes:

- Para uso profesional en gastronomía
- Para la producción de hamburguesas uniformes con forma perfecta (13 cm de diámetro)
- Uso universal para hamburguesas de carne picada, pescado o verduras
- El acero inoxidable de alta calidad es fácil de limpiar y destaca por su durabilidad
- Los pies de goma antideslizante aseguran un soporte seguro