

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/prensa-para-hamburguesas-150-mm-p-1394.html>



# Prensa para hamburguesas 150 mm

precio	<b>195.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10010890</b>
Código del fabricante	<b>10010890</b>
Código EAN	<b>4250928686060</b>

## Descripción del producto

### Prensa para hamburguesas 150 mm

Con la prensa podrás elaborar hamburguesas con la forma perfecta en pocos pasos. La prensa ha sido concebida especialmente para uso profesional en el sector de la gastronomía y se integra sin problemas en cualquier cadena de producción, por lo que resulta el complemento perfecto en cualquier empresa de catering o restauración.

La prensa para hamburguesas es de manejo sencillo y hará que el trabajo en tu cocina sea más eficiente, ya que no habrá que modelar la pasta de carne a mano. ¡Elabora con esta prensadora jugosas hamburguesas de carne picada, pescado o verdura!

El recipiente de trabajo se llena con los ingredientes deseados para obtener la hamburguesa. Gracias a la forma perfecta de la prensa con un diámetro de **150 mm**, en la que habrás de introducir un relleno de **200 g**, obtendrás siempre hamburguesas uniformes.

La cubierta de la prensadora ha sido fabricada en aluminio anodizado. El soporte de lámina y el recipiente de trabajo del aparato están hechos de resistente acero inoxidable. Gracias a su práctico y bien pensado diseño, así como a un cuidado proceso de fabricación, esta prensadora de hamburguesas es muy robusta y especialmente duradera, incluso con uso intensivo.

Para la producción de hamburguesas se utilizan láminas de separación con un diámetro de **150 mm**. El contenedor de láminas las almacena cuidadosamente y está situado de tal manera que el trabajo resulta rápido y eficiente. Las láminas garantizan que la hamburguesa no entre en contacto directo con las manos y la máquina, lo que hace que la elaboración resulte muy higiénica.

El aparato profesional se maneja manualmente mediante un sencillo mecanismo de palanca. Al elevar la palanca principal antideslizante recubierta de **PVC**, el cabezal de prensado se desplaza hacia afuera del contenedor de trabajo para permitir su llenado. Al bajar la palanca, el cabezal vuelve a descender para presionar la pasta y dar forma a la hamburguesa perfecta.

El mantenimiento y la limpieza de la prensa para hamburguesas se lleva a cabo de forma eficiente y sin apenas esfuerzo. Asimismo el tamaño compacto de este aparato te ahorrará mucho espacio y lo podrás utilizar sobre cualquier superficie, gracias a los pies de goma antideslizantes integrados que evitan desplazamientos, así como el deterioro de la superficie de trabajo.

### Detalles técnicos:

Estado del artículo: **Nuevo**

Material: **Aluminio anodizado y acero inoxidable**

Diámetro de la hamburguesa: **150 mm**

Pies antideslizantes: **Sí**

Láminas de separación incluidas: **Sí**

Cantidad de láminas: **500**

Dimensiones (LxAxA): **46,00 x 31,50 x 34,50 cm**

---

Peso:**6,00 kg**

Dimensiones del envío (LxAxA):**36,00 x 25,00 x 34,00 cm**

Peso del envío:**6,90 kg**

### **Datos importantes:**

- Para la elaboración de hamburguesas uniformes de 200 g con 150 mm de diámetro
- El acero inoxidable de alta calidad es fácil de limpiar y sobresale por su alta resistencia
- Incluye 500 disco separadores para la extracción fácil de las hamburguesas
- Mecanismo manual de fácil manejo mediante práctica palanca
- Pies de goma antideslizantes para un apoyo seguro