



PRENSA PARA HAMBURGUESA 10 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7410

- Molde de presión manual profesional diseñado para la producción estandarizada de medallones de carne. Su diámetro de 10 cm es el estándar de la industria para hamburguesas de tamaño tradicional. Permite compactar la fibra de la carne de forma uniforme, evitando que el medallón se deforme o se desarme en la plancha o parrilla.
- **Material:** Aluminio fundido reforzado con recubrimiento de grado alimenticio.
- **Superficie:** Base y tapa con diseño de surcos radiales o lineales que favorecen la distribución del calor y dan estética de grill.
- **Mango:** Sistema ergonómico superior que distribuye la fuerza de presión de manera equitativa.
- **Antiadherencia:** Superficie pulida que facilita la extracción (se recomienda el uso de discos de papel parafinado para producción en serie).
- **Resistencia:** Construcción robusta para uso continuo en entornos comerciales.
- **Diámetro del molde:** 10 cm (100mm).
- **Profundidad del molde:** Permite crear medallones de hasta 150 g a 200 g aproximadamente, según el grosor deseado.
- **Diámetro total de la base:** 12 cm aprox.
- **Usos:** Producción de hamburguesas clásicas



de carne vacuna, cerdo o mezclas vegetarianas compactas. Ideal para negocios que buscan que todos sus productos tengan exactamente el mismo diámetro para encajar perfectamente en el pan de hamburguesa estándar.

Categorías: Hamburgueseras Manuales

- Molde de presión manual profesional diseñado para la producción estandarizada de medallones de carne. Su diámetro de 10 cm es el estándar de la industria para hamburguesas de tamaño tradicional. Permite compactar la fibra de la carne de forma uniforme, evitando que el medallón se deforme o se desarme en la plancha o parrilla.
- **Material:** Aluminio fundido reforzado con recubrimiento de grado alimenticio.
- **Superficie:** Base y tapa con diseño de surcos radiales o lineales que favorecen la distribución del calor y dan estética de grill.
- **Mango:** Sistema ergonómico superior que distribuye la fuerza de presión de manera equitativa.
- **Antiadherencia:** Superficie pulida que facilita la extracción (se recomienda el uso de discos de papel parafinado para producción en serie).
- **Resistencia:** Construcción robusta para uso continuo en entornos comerciales.
- **Diámetro del molde:** 10 cm (100mm).
- **Profundidad del molde:** Permite crear medallones de hasta 150 g a 200 g aproximadamente, según el grosor deseado.
- **Diámetro total de la base:** 12 cm aprox.
- **Usos:** Producción de hamburguesas clásicas de carne vacuna, cerdo o mezclas vegetarianas compactas. Ideal para negocios que buscan que todos sus productos tengan exactamente el mismo diámetro para encajar perfectamente en el pan de hamburguesa estándar.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro del molde: 10 cm (100mm).
Diámetro total de la base: 12 cm aprox.

GALERÍA DE IMÁGENES

