



PRENSA PARA HAMBURGUESA 12 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7411

- Esta es la versión de gran tamaño ("Mega" o "Cuarto de Libra"), completando la trilogía de prensas de la línea MH.
- Prensa manual de formato grande diseñada para la elaboración de hamburguesas tipo "Gourmet" o de tamaño XL. Su estructura robusta permite compactar piezas de carne de mayor gramaje, asegurando que el centro de la hamburguesa quede bien definido y los bordes perfectamente circulares, ideal para presentaciones de alto nivel.
- **Material:** Aluminio fundido de alta resistencia con acabado protector contra la oxidación.
- **Mecanismo:** Palanca de presión superior con muelle de retorno para optimizar la cadencia de producción.
- **Base Interior:** Diseño estriado que permite que la carne "respire" y se cocine mejor, además de proporcionar una estética profesional de parrilla.
- **Limpieza:** Diseño simplificado sin rincones difíciles, compatible con procesos de sanitización rápida.
- **Estabilidad:** Base amplia que permite operar la máquina sobre la mesada sin desplazamientos accidentales.
- **Diámetro del molde:** 12 cm (120mm).
- **Capacidad de Peso:** Ideal para medallones



de 200 g a 300 g (hamburguesas de gran espesor).
- **Altura:** 15 cm aprox.
- Especialmente indicada para hamburgueserías premium, carnicerías que venden productos preparados y restaurantes. Su tamaño de 12 cm es perfecto para panes artesanales grandes o de masa brioche.

Categorías: Hamburgueseras Manuales

- Esta es la versión de gran tamaño ("Mega" o "Cuarto de Libra"), completando la trilogía de prensas de la línea MH.
- Prensa manual de formato grande diseñada para la elaboración de hamburguesas tipo "Gourmet" o de tamaño XL. Su estructura robusta permite compactar piezas de carne de mayor gramaje, asegurando que el centro de la hamburguesa quede bien definido y los bordes perfectamente circulares, ideal para presentaciones de alto nivel.
- **Material:** Aluminio fundido de alta resistencia con acabado protector contra la oxidación.
- **Mecanismo:** Palanca de presión superior con muelle de retorno para optimizar la cadencia de producción.
- **Base Interior:** Diseño estriado que permite que la carne "respire" y se cocine mejor, además de proporcionar una estética profesional de parrilla.
- **Limpieza:** Diseño simplificado sin rincones difíciles, compatible con procesos de sanitización rápida.
- **Estabilidad:** Base amplia que permite operar la máquina sobre la mesada sin desplazamientos accidentales.
- **Diámetro del molde:** 12 cm (120mm).
- **Capacidad de Peso:** Ideal para medallones de 200 g a 300 g (hamburguesas de gran espesor).
- **Altura:** 15 cm aprox.
- Especialmente indicada para hamburgueserías premium, carnicerías que venden productos preparados y restaurantes. Su tamaño de 12 cm es perfecto para panes artesanales grandes o de masa brioche.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro del molde: 12 cm (120mm).
Altura: 15 cm aprox.

GALERÍA DE IMÁGENES

