



PRENSA PARA HAMBURGUESA 8 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7409

- Prensa manual de alta precisión diseñada para moldear hamburguesas de tamaño uniforme ("sliders" o mini hamburguesas). Su mecanismo de presión asegura que la carne mantenga su estructura durante la cocción, logrando una presentación profesional y estandarizada. Ideal para uso comercial en catering, food trucks o producción artesanal.
- **Mecanismo:** Sistema de presión manual con resorte de retorno automático para facilitar el desmolde.
- **Material del Cuerpo:** Aleación de aluminio fundido de alta densidad con recubrimiento antiadherente.
- **Mango:** Empuñadura ergonómica de polímero antideslizante para un agarre firme y seguro.
- **Base:** Superficie interna estriada para crear las clásicas marcas de parrilla y facilitar la cocción uniforme.
- **Higiene:** Componentes resistentes al óxido, de fácil desarme para una limpieza profunda.
- **Diámetro del molde:** 8 cm (80 mm).
- **Espesor ajustable:** Permite controlar el grosor de la carne según la presión ejercida (hasta 2,5 cm aproximadamente).
- **Altura total:** 14 cm aprox.
- **Usos:** Perfecta para la elaboración de mini hamburguesas (sliders), medallones de carne,



hamburguesas de pollo, lentejas o quinua. Su diámetro de 8 cm es el estándar para panes de copetín o eventos.

Categorías: Hamburgueseras Manuales

- Prensa manual de alta precisión diseñada para moldear hamburguesas de tamaño uniforme ("sliders" o mini hamburguesas). Su mecanismo de presión asegura que la carne mantenga su estructura durante la cocción, logrando una presentación profesional y estandarizada. Ideal para uso comercial en catering, food trucks o producción artesanal.
- **Mecanismo:** Sistema de presión manual con resorte de retorno automático para facilitar el desmolde.
- **Material del Cuerpo:** Aleación de aluminio fundido de alta densidad con recubrimiento antiadherente.
- **Mango:** Empuñadura ergonómica de polímero antideslizante para un agarre firme y seguro.
- **Base:** Superficie interna estriada para crear las clásicas marcas de parrilla y facilitar la cocción uniforme.
- **Higiene:** Componentes resistentes al óxido, de fácil desarme para una limpieza profunda.
- **Diámetro del molde:** 8 cm (80 mm).
- **Espesor ajustable:** Permite controlar el grosor de la carne según la presión ejercida (hasta 2,5 cm aproximadamente).
- **Altura total:** 14 cm aprox.
- **Usos:** Perfecta para la elaboración de mini hamburguesas (sliders), medallones de carne, hamburguesas de pollo, lentejas o quinua. Su diámetro de 8 cm es el estándar para panes de copetín o eventos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro del molde: 8 cm (80 mm).
Altura total: 14 cm aprox.



GALERÍA DE IMÁGENES

