

Kit profesional para hamburguesas–Picadora de carne de 220 kg/h, amasadora manual de 20 lt y prensa para hamburguesas Ø 150 mm

MODELO: KIT HAMBURGER

Dim. externas

Picadora de carne: L260 x P520 x A445 Amasadora: L513 x P325 x A438 Prensa para hamburguesas: L330 x P230 x A310 mm

1.858,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	Picadora de carne: L260mm x P520mm x A445mm Amasadora: L513mm x P325mm x A438mm Prensa para hamburguesas: L330mm x P230mm x A310mm
Inversión de la marcha	Si
Potencia	1,1 KW
Peso neto	Tritacarne: 24,7 kg Impastatrice: 11,5 Kg Pressa: 6 Kg Picadora de carne: 24,7 kg Amasadora: 11,5 kg Prensa para hamburguesas: 6 kg
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Producción horaria de la picadora de carne KG/h	220 Kg

Medidas de la boca	Ø 82 mm
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Empujador, cuchilla de acero ino x idable autoafilable y 2 placas perforadas (Ø 4,5 mm – Ø 8 mm).
Tipo rallador/picadora	Simple
Tensión de la picadora de carne	Monofásica - 230 V
Normative	CE

Descripción

Kit profesional para hamburguesas con picadora de carne + amasadora manual + prensa

para hamburguesas

¡El kit completo para elaborar hamburguesas artesanales en tu carnicería!

El **kit profesional para hamburguesas destinado a carnicerías** es la solución ideal para quienes desean elaborar hamburguesas de carne fresca de forma práctica, organizada y profesional. Está compuesto por tres equipos específicos para el procesamiento de la carne, que permiten realizar todas las fases principales de preparación: desde el picado y el condimentado hasta el amasado y el formado de las hamburguesas.

El kit incluye una **picadora de carne profesional monofásica con una producción de hasta 220 kg/h**, una amasadora manual de carne con una capacidad máxima de 20 litros y una prensa manual para hamburguesas de 150 mm de diámetro.

¿Qué incluye el kit para hamburguesas?

1. Picadora monofásica con grupo de picado de acero inoxidable – 220 kg/h

La picadora profesional TRF22 está diseñada para ofrecer un alto rendimiento en el picado de carne. Equipada con un grupo de picado completamente extraíble de acero inoxidable AISI 304, facilita las operaciones de limpieza y mantenimiento.

- Producción por hora: 220 kg/h.
- Alimentación: monofásica de 230 V.
- Potencia: 1,1 kW.
- Grupo de picado de acero inoxidable AISI 304.
- Función de inversión de marcha.
- 2 placas perforadas incluidas: Ø 4,5 y 8 mm.
- Cuchilla de acero inoxidable autoafilable.
- Dimensiones: L260mm x P520mm x A445mm.

2. Amasadora manual de carne de una pala – Capacidad de 20 litros

La amasadora manual IM20 permite mezclar la carne picada con especias, aromas e ingredientes seleccionados, obteniendo una mezcla homogénea para preparar hamburguesas y otras especialidades de carnicería.

Su estructura de acero inoxidable AISI 304 garantiza robustez, higiene y facilidad de limpieza. La pala de acero inoxidable es extraíble para facilitar las tareas de limpieza al finalizar el trabajo.

- Capacidad máxima: 20 litros.
- Tipo: manual de una pala.
- Estructura de acero inoxidable AISI 304.
- Pala extraíble de acero inoxidable.
- Peso neto: 11,5 kg.
- Dimensiones: L513mm x P325mm x A438mm.

3. Prensa manual para hamburguesas – Diámetro de 150 mm

La prensa para hamburguesas HP150 permite dar forma a la carne previamente picada y amasada, elaborando hamburguesas con un diámetro uniforme de 150 mm.

Es sencilla e intuitiva de utilizar y cuenta con una estructura de aluminio anodizado y un práctico compartimento para guardar los discos de papel separadores. Es ideal para preparar hamburguesas artesanales destinadas a su exposición en el mostrador de la carnicería o a la venta.

- Diámetro de las hamburguesas: 150 mm.
- Estructura de aluminio anodizado.
- Compartimento para discos separadores.
- Peso neto: 6 kg.
- Dimensiones: L330mm x P230mm x A310mm.

¿Por qué elegir el kit para hamburguesas de carnicería?

Al adquirir este kit, dispones de tres máquinas complementarias para organizar la elaboración de hamburguesas artesanales directamente en tu negocio.