MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



PRENSA PAPA MANUAL 30 CM. GASTROMAQ

- Prensa manual profesional tipo "pisapuré" de gran formato, fabricada para triturar grandes volúmenes de tubérculos cocidos de manera eficiente. Su diseño de palanca reforzada permite aplicar fuerza con el mínimo esfuerzo del operario, logrando texturas suaves, homogéneas y sin grumos en tiempo récord.
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad, resistente a la oxidación y al contacto con alimentos ácidos.
- **Estructura:** Cuerpo reforzado con soldaduras industriales para evitar flexiones durante el uso intensivo.
- **Sistema de Prensa:** Placa perforada con orificios de tamaño estándar para un puré fino y aireado.
- **Mango:** Empuñadura ergonómica de largo alcance que maximiza el torque (efecto palanca).
- **Largo Total:** 30 cm.
- **Diámetro del Recipiente:** 10 cm aprox.
- **Profundidad del Recipiente:** 8 cm aprox.
- **Peso neto:** 750 g (robusto para garantizar durabilidad, pero balanceado para el uso manual).
- **Usos:** Indispensable para la elaboración masiva de puré de papas,

calabaza, camote o legumbres. También es excelente para exprimir jugos de frutas blandas o preparar rellenos de pastas y tartas en restaurantes y servicios de catering.

SKU: 7422
Categorías: Prensa para papas

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Largo Total: 30 cm.
Diámetro del Recipiente: 10 cm aprox.
Profundidad del Recipiente: 8 cm aprox.