

Tvarovačka hamburgerů aut. C/E H MAX 400V



Popis produktu

Automatický kompaktní formovač masových směsí, rychlý, tichý, bezpečný, spolehlivý se snadnou obsluhou, údržbou a čistěním. Vhodný pro výrobu polotovarů s využitím různých kombinací ingrediencí: hovězí, vepřové, kuřecí s kousky vajíček, zeleniny, sýrů, též soja, ryby nebo pečivové těsto. Uvedené automatické formátovací zařízení je vhodné pro zpracování masa, výroby polotovarů, supermarketů, hypermarketů, cateringové provozy a velkokuchyňské provozy. K zařízení je možno dodat standardní kulaté formy na hamburgery s průměrem dle výběru : 90/100/110 nebo 120mm a dále formy pro výrobu dvou válečků 2x 36mm (případně 2x28mm nebo 45mm) a dále atypické formy na vyžádání. Zařízení naplněné mletým masem může automaticky vyrábět plátky nebo válečky požadované hmotnosti, kterou lze upravit díky formovacímu válci (nastavením tloušťky porce). Různé přísady jako hovězí, kuřecí maso, ryby lze zpracovat v kombinaci se strouhaným chlebem, vejci, sýrem, sójou a kořením. I těsto na sušenky lze snadno tvarovat. Základní formátovací válec dle výběru není součástí ceny zařízení. Vyrobeno z nerezové oceli, AL a Delrin® Vyjímatelná nerezová nádoba na krmení o objemu 40 litrů Ruční čištění drátu, když je stroj zapnutý v provozu a se zamčeným předním oknem Transparentní otevírací akrylátové víko mísy a nerezový čelní kryt Standardní 40 cm dlouhý dopravník Výkon: 0,65 kW Produktivita: 2100 ks/h Nastavitelná tloušťka hamburgeru CE model

Informace

Katalogové číslo	5410282
Značka	La Minerva

Parametry

Napájení:	400 V
Šířka:	750 mm
Hloubka:	650 mm
Výška:	710 mm
Maximální průměr plátku:	135 mm
Hmotnost:	77 kg
Objem násypky:	40 l
Produkce:	do 2100 porcí/h
Provedení:	nerezové