

C/E652

Automatische Hamburgermaschine; 1000 Ziklen/ Std



Schnell, geräuscharm, sicher und zuverlässig, leicht zu reinigen. Diese Hamburgermaschinenmodelle sind ideal für: Fleischereibetriebe, Super- und Hypermärkte, Lebensmittel-Laboratorien, Fast Food, Mensen, Großküchen. Die mit dem Hack gespeisten Maschinen produzieren automatisch Hamburger oder Frikadellen in Portionen mit dem gewünschten Gewicht. Die entsprechende Einstellung erfolgt über Formwalzen, auch mit Verwendung verschiedener Zutatenkombinationen: Rindfleisch, Huhn oder Fisch in Kombination mit Paniermehl, Ei, Gemüse, Käse, Soja, Kräutern. Auch die Zubereitung von Plätzchenteigen ist möglich. Das Gewicht der Hamburger oder Frikadellen bleibt konstant und perfekt festgelegt. Dies ist ein wichtiger Aspekt im Bereich der Produktion und Verpackung sowie in Großküchen, wo die Produktmengen/Portionen/Packungen präzise definiert werden.

Die Auswechslung der Formwalze erlaubt die Herstellung von Portionen mit unterschiedlichen Formen: quadratisch, elliptisch, doppelt oder nach Belieben.



CE Maschinen in Übereinstimmung mit CE Normen zu Hygiene- und Sicherheitsfragen.

WICHTIGEN EIGENHEIT

- Tragkonstruktion aus Inox-Stahl und eloxiertem Aluminium.
- Walzen aus Delrin®, austauschbar in ein oder zwei Formen. Zur Ausstattung gehören eine Standardformwalze und ein Drahtabstreifer.
- Für den Kontakt mit Lebensmittel geeignete Materialien.
- Leichte Einstellung der Portionsstärke.
- Konstantes Gewicht der Portionen.
- Sicher! Codierte Sicherheits-Magnetschalter und physikalische Schutzvorrichtungen zur Unterbindung des Zugriffs auf bewegliche Teile.
- Die Maschine lässt sich leicht für Reinigungs- und Wartungsarbeiten an allen Teilen in Kontakt mit dem Hack auseinandernehmen: Wanne, Mischschaufel, Formwalze, Förderer.
- Vitrine und Deckel aus durchsichtigem Metakrylat, leicht zu Reinigungszwecken zu entfernen.
- Elektrische Teile in Gehäuse mit Schutzklasse IP 55.

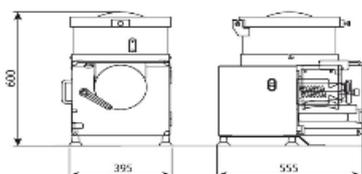


Maximale Sicherheit! Unsere Hamburgermaschinen sind mit allen nützlichen Vorkehrungen zur Erhöhung der Sicherheit ausgestattet. Die Vitrine deckt alle laufenden Teile ab und erlaubt die maximale Sicht auf den laufenden Prozess.



Die INOX Wanne ist komplett ausziehbar, um die Reinigung zu erleichtern. Alle Komponenten, die in Kontakt mit Fleisch oder anderen Zubereitungen treten, sind für Lebensmittel nach der HACCP Prozedur zugelassen.

DIMENSIONS - TECHNISCHE DATEN



Trichterinhalt	l	18
Leistung	pcs/h	1000
Motor DPH	kW (HP)	0,3 (0,4)
Motor EPH	kW (HP)	0,3 (0,4)
Form	ø mm	max 120
Nettogewicht	kg	45