C/E HF

Automatyczna prasa do mięsa | burgerów | formowania klopsików | formierka do klopsików | 0,9 kW | 230V | 6000 szt/h | C/E HF

Obróbka mechaniczna > Prasy do mięsa







Opis urządzenia

- Automatyczna prasa do produkcji burgerów i klopsików, a także ich formowania
- Wysoka wydajność produkcyjna 6000 klopsików/h oraz 3000 burgerów/h
- Funkcja sztaplowania (dla burgerów) – z maksymalną wysokością układania: 80 mm
- Możliwość regulacji grubości porcji
- W standardzie posiadająca automatyczny skrobak, regulator prędkości, podajnik papieru i oleju
- Łatwy w demontażu wał napędowy
- Wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 40 litrów
- Maszyna na podstawie z półką i 4 kółkami z blokadą, które pozwalają na jej swobodne przesuwanie, przemieszczanie
- Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Solidna i łatwa do czyszczenia konstrukcja
- Cylinder z Delrinu® CYL-HAMB/HF - burger w kształcie cylindra, średnice do wyboru w zakresie pomiędzy Ø 27 - Ø 135 mm dostępny za dopłatą
- Cylinder z Delrinu® CYL-MB/HF -matryca do klopsików 2 x Ø36
- cylinder z Delrinu® MB SET - zestaw cylindrów i części wymaganych do produkcji klopsików - średnice do wyboru: Ø 25 mm, Ø 28 mm, Ø 36 mm, Ø 39 mm
- Cylinder z Delrinu® CYL-SHAPE/HF – inny kształt burgera - patrz galeria zdjęć
- Cylinder z Delrinu® CYL-CUSTOM/HF – dowolny kształt burgera - pod wycenę indywidualną

Wyposażenie w standardzie

- **SCRAPER** - Automatyczny skrobak (wyposażony w system pneumatyczny, który wymaga kompresora powietrza min 4 bar)
- **SPEED/HAMB** - Regulator prędkości (od 800 do 4000 cykli/h - do połączenia z przenośnikiem NAS i automatycznym skrobakiem)
- **INTERLEAVER** - Podajnik do przeplatania burgerów papierem
- **OIL** - Podajnik oleju - do kleistego i lepkiego mięsa (przeznaczenie – klopsiki)

Parametry urządzenia

Wymiary [mm]	**830x1164x1575/2055**
Moc [kW]	**0,9**
Pojemność [l]	**40**
Wydajność [szt/h]	**3000 burgerów (przy użyciu pojedynczego cylindra)**

Wydajność [szt/h]	**6000 klopsików (przy użyciu cylindra podwójnego)**
Maksymalna średnica burgera [mm]	**135**
Maksymalna grubość burgera [mm]	**30**
Maksymalna średnica klopsika [mm]	**39**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**160**

Akcesoria*

- Cylinder z Delrinu® CYL-HAMB/HF - burger w kształcie cylindra, średnice do wyboru w zakresie pomiędzy Ø 27 - Ø 135 mm dostępny za dopłatą
- Cylinder z Delrinu® CYL-MB/HF -matryca do klopsików 2 x Ø36
- cylinder z Delrinu® MB SET - zestaw cylindrów i części wymaganych do produkcji klopsików - średnice do wyboru: Ø 25 mm, Ø 28 mm, Ø 36 mm, Ø 39 mm
- Cylinder z Delrinu® CYL-SHAPE/HF – inny kształt burgera - patrz galeria zdjęć
- Cylinder z Delrinu® CYL-CUSTOM/HF – dowolny kształt burgera - pod wycenę indywidualną

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.