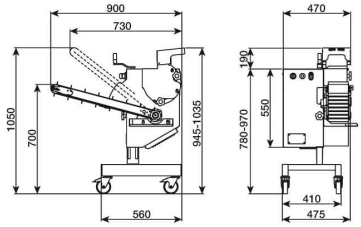
C/E MBF

Automatyczna formierka do klopsików | maszyna do formowania klopsików| 0,18 kW | 230V | 4000 szt/h | C/E MBF

Obróbka mechaniczna > Prasy do mięsa







Opis urządzenia

- Automatyczna formierka do klopsików, znajdzie zastosowanie w sklepach mięsnych, cateringu, sklepach, w punktach gastronomicznych typu fast food, czy w przetwórstwie żywności
- Pozwala uzyskać kulisty kształt klopsików
- Do stosowania wraz z automatyczną prasą burgerów z cylindrem do formowania klopsików cylindrycznych
- Taśma transportuje uformowane klopsiki do lady oddawczej lub innego sprzętu do kolejnego cyklu obróbki
- Możliwa regulacja wysokości przenośnika taśmowego
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż rolek
- Prosta w obsłudze i solidna konstrukcja na 4 kółkach z blokadą
- Wymagane połączenie z automatyczną prasą do burgerów C/E 653, z przenośnikiem taśmowym NAS i cylindrem CYL-P dopasowanym pod średnicę produkowanych klopsików
- Do wyboru cylindry do produkcji klopsików o średnicy Ø28 (CYL-28/MBF), Ø33 (CYL-33/MBF), Ø36 (CYL-36/MBF), Ø39 mm (CYL-39/MBF) -za dopłatą .

Parametry urządzenia

wymiary [mm]	**470x900x1035**
wydajność	**4000 szt./h**
minimalna średnica klopsików [mm]	**28**
maksymalna średnica klopsików [mm]	**39**
moc [kW]	**0,18**
zasilanie [V]	**230**
waga [kg]	**59**

Akcesoria*

- **CYL-28/MBF** - zestaw Delrin® (cylinder + „półksiężyc”) dla kształtu kulistego Ø 28 mm (wymagany cylinder -porcje Ø 28 na maszynie do burgerów C/E 653)
- **CYL-33/MBF** - zestaw Delrin® (cylinder + „półksiężyc”) dla kształtu kulistego Ø 33 mm (wymagany cylinder -porcje Ø 36 na maszynie do burgerów C/E 653)
- **CYL-36/MBF** - zestaw Delrin® (cylinder + „półksiężyc”) dla kształtu kulistego Ø 36 mm (wymagany cylinder -porcje Ø 39 na maszynie do burgerów C/E 653)



- **CYL-39/MBF** - zestaw Delrin® (cylinder + „półksiężyc”) dla kształtu kulistego Ø 39 mm (wymagany cylinder -porcje Ø 45 na maszynie do burgerów C/E 653)
- **SPEED/HAMB** - Regulator prędkości (od 800 do 4000 cykli/h - wymagany także na prasie do burgerów C/E 653)
- **WTR** - Urządzenie do rozpylania wody do kleistego mięsa
- **OIL** - Podajnik oleju - do bardzo kleistego i lepkiego mięsa

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.