

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/automatyczna-prasa-do-miesa-burgerow-formowania-klopsikow-formierka-do-klopsikow-0-9-kw-230v-6000-szth-ce-hf-p-55581.html>



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

|                              |                                                       |
|------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Cena brutto                  | <b>123 098,40 zł</b>                                  |
| Cena netto                   | <b>100 080,00 zł</b>                                  |
| Dostępność                   | <b>Na zamówienie</b>                                  |
| Numer katalogowy             | <b>RestoC/E HF</b>                                    |
| Kod producenta               | <b>C/E HF</b>                                         |
| Producent                    | <b>Resto Quality</b>                                  |
| Informacje o bezpieczeństwie | <b>Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).</b> |

### Opis produktu

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 Cena nie obejmuje cylindrów formujących Cylinder z Delrinu® CYL-HAMB - burger w kształcie cylindra, średnice do wyboru w zakresie pomiędzy Ø 27 - Ø 135 mm dostępny za dopłatą Cylinder z Delrinu® CYL-POLP - zestaw cylindrów i części wymaganych do produkcji klopsików - średnice do wyboru: Ø 25 mm, Ø 28 mm, Ø 36 mm, Ø 39 mm dostępny za dopłatą Cylinder z Delrinu® CYL-SPEC - 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 - burger w kształcie cylindra, średnice do wyboru w zakresie pomiędzy Ø 27 mm (minimalna średnica) , a Ø 135 mm (maksymalna średnica) cylinder z Delrinu® CYL-MB/HF - 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-CUSTOM - na zamówienie inne kształty dostosowane pod klienta, po uzgodnieniu z producentem \*podane ceny na akcesoria dodatkowe obowiązują tylko i wyłącznie przy zakupie urządzenia 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