



Nowość w naszej ofercie - formierki

Made in Spain 

Urządzenia GESAME do formowania różnego kształtu porcji z mięsa mielonego, ryb, warzyw, masy jajecznej itp. Idealne do produkcji hamburgerów, klopsów, kulek mięsnych (meat ballsów) czy paluszków cevapcici.

Proponowane formierki przeznaczone są dla masarni, supermarketów, restauracji, stołówek i punktów gastronomicznych.



- Urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- Bezstopniowa regulacja grubości / wagi porcji (również w trakcie pracy formierki)
- Regulacja prędkości obrotowej talerza formującego
- Wyposażenie standardowe – jeden talerz formujący do wyboru



Możliwa wielkość porcji			
Dostępne formy	Model MH 75	Model MH 100	Model MH Super 114
Hamburgery okrągłe	Ø 65/100 mm	Ø 65/100/115/130 mm	Ø 65/100/115 mm
Hamburgery owalne	110 x 80 mm	110 x 80 mm	110 x 80 mm
Kulki mięsne / klopsy	Ø 22/32/40 mm	Ø 22/32/40 mm	Ø 40 mm
Krokiety	50 x 25 mm	50 x 25 mm	-
Cannelloni/cevapcici	70 x 25 mm	70 x 25 mm	-

Parametry techniczne			
	Model MH 75	Model MH 100	Model MH Super 114
Wydajność na 1 h	do 1800 hamburgerów Ø 100 do 3600 kulek mięsnych	do 1800 hamburgerów Ø 130 do 3600 kulek mięsnych	do 3600 hamburgerów Ø 115 do 6000 kulek mięsnych
Max. grubość porcji	25 mm	25 mm	20-30 mm
Wymiary maszyny:	380 x 420 x 710 mm	410 x 540 x 710 mm	630 x 1200 x 1370 mm
Pojemność cylindra	11 L	24 L	24 L
Zasilanie / moc	220 V / 0,26 kW	220 V / 0,37 kW	220 V / 0,37 kW formierka 220 V / 0,10 kW transporter
Waga	47 kg	75 kg	167 kg



MH 75



MH 100



MH SUPER 114



Film przedstawiający to urządzenie przy pracy:

<https://www.youtube.com/watch?v=JcYyGEv8KMw>