

MACCHINE PER LAVORAZIONE DELLA CARNE

BT

CARATTERISTICHE TECNICHE ▼

- **Pressa Hamburger professionale**
- Accessorio indispensabile per la **preparazione e il confezionamento rapido di hamburger perfetti**, la pressa hamburger professionale unisce praticità, eleganza e robustezza in un design compatto e funzionale.
- Grazie al meccanismo a leva, **la formatura della carne è semplice** e immediata: è sufficiente premere la leva per comprimere la carne e ottenere hamburger uniformi e ben compatti.
- Al ritorno della leva, il pressore si apre automaticamente, consentendo un'estrazione rapida e senza sforzo.
- **Caratteristiche principali:**
 - sistema a leva per una pressatura precisa e veloce.
 - apertura automatica del pressore per l'estrazione immediata dell'hamburger.
 - comoda vaschetta porta pellicole integrata per la separazione e il confezionamento.
- Perfetta per macellerie, laboratori alimentari e punti vendita al dettaglio, la pressa hamburger **garantisce produttività, igiene e risultati sempre costanti.**



Disponibile in diverse versioni:

CODICE	DIAMETRO	PREZZO
BT10	Realizza hamburger con diametro 100 mm	su richiesta
BT13	Realizza hamburger con diametro 130 mm	su richiesta

Carta per hamburger:

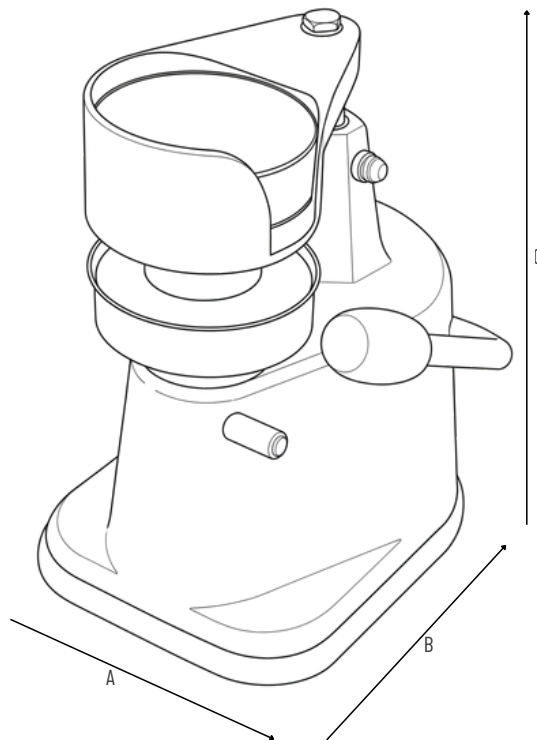
CODICE	DIAMETRO	TIPO	PESO	PREZZO
CARTAHAM1005	100 mm	500pt	1 Kg	su richiesta
CARTAHAM1305	130 mm	500pt	1 Kg	su richiesta



MACCHINE PER LAVORAZIONE DELLA CARNE

BT

CODICE	PRESSHAMBURGER		IMBALLO	
	PESO	DIMENSIONI AxBxC	PESO	DIMENSIONI
BT10	6 Kg	250x200x240h	6,5 Kg	280x310x290h
BT13	6,5 Kg	260x210x240h	7 Kg	280x310x290h



INDEX s.r.l.

www.indexcom.eu

EMAIL:

HEAD: info@indexcom.eu

SERVICE: assistenza@indexcom.eu

