

Hamburger 4" 5" 6"
Hamburger 4" 5" 6"



**SCHEDA TECNICA:
TECHNICAL DATA:**

Dimensioni vasca:

Bowl dimension:

hamburger 4": mm 100

hamburger 5": mm 130

hamburger 6": mm 150

Ingombri:

Overall dimensions:

hamburger 4": A 70; B 305; C 255

hamburger 5": A 85; B 320; C 270

hamburger 6": A 95; B 330; C 280

Peso:

Weight:

hamburger 4": 4,6 kg

hamburger 5": 4,8 kg

hamburger 6": 5,0 kg

HAMBURGER 4" 5" 6"

BISTECCATRICE MANUALE TOTALMENTE FUSA IN LEGA TITOLATA DI ALLUMINIO E PROTETTA DA OSSIDAZIONE ANODICA

MANUAL HAMBURGER PRESS ENTIRELY MADE FROM HIGHLY POLISHED SATIN FINISHED ANODIZED ALUMINIUM

◦ **Costruita in tre modelli:**

Available in three models:

◦ **Diametro 100 con vaschetta premicarne ed espulsore in acciaio inox.**

Diameter 100 with meat press bowl and ejector made in stainless steel.

◦ **Diametro 130 e 150 con vaschetta premicarne in alluminio anodizzato ed espulsore in acciaio inox.**

Diameter 130 and 150 with meat press bowl made in anodized aluminium and ejector made in stainless steel.

◦ **Contenitore per cellophane incorporato e campionatura dischi cellophane.**

Container for cellophane incorporated and cellophane discs sampling.

◦ **Funzionamento mediante leva di comando che permette in modo sincronizzato, la compressione e l'estrazione dell'hamburger.**

Synchronized working of compression and extraction of hamburger through a lever control.

◦ **Pulizia rapida per l'assenza nell'insieme di spigoli od incavi.**

Easy cleaning.

◦ **Manutenzione praticamente inesistente.**

Minimal servicing.

◦ **Conforme alle normative internazionali sull'igiene e sulla sicurezza.**

In conformity with the international security and sanitation regulations.

◦ **Optional: dischi cellophane diametro 100 - 130 - 150.**

Optional: cellophane discs diameter 100 - 130 - 150.



PRESSE À STEAKS HACHÉS ENTIÈREMENT RÉALISÉ EN ALLIAGE TITRÉ D'ALUMINIUM PROTÉGÉ PAR OXYDATION ANODIQUE

HAMBURGUESERA MANUAL COMPLETAMENTE FABRICADA EN FUSIÓN DE ALEACIÓN TITULADA DE ALUMINIO Y PROTEGIDO MEDIANTE OXIDACIÓN ANÓDICA

◦ **Disponibile en trois modèles :**

Se fabrica en tres modelos:

◦ **Diamètre 100 avec bol de presse et éjecteur en acier inox**

Diámetro 100 con recipiente prensa-carne con extractor de acero inoxidable

◦ **Diamètre 130 et 150 avec bol de presse en aluminium anodisé et éjecteur en acier inox**

Diámetro 130 y 150 con recipiente prensa-carne de aluminio anodizado con extractor de acero inoxidable

◦ **Conteneur à cellophane intégré et échantillonnage disques en cellophane.**

Contenedor para celofán incorporado y muestra de discos de celofán.

◦ **Fonctionnement avec levier de commande qui permet la synchronisation des opérations de compression et d'extraction du steak haché.**

Funcionamiento mediante palanca de mando que permite de forma sincronizada la compresión y la extracción de la hamburguesa.

◦ **Nettoyage rapide grâce à l'absence de renforcements ou recoins.**

Limpeza rápida porque no tiene esquinas ni recovecos.

◦ **Entretien minimal.**

Prácticamente no requiere mantención.

◦ **Conforme aux normes internationales en matière d'hygiène et de sécurité.**

Cumple con las normas internacionales de higiene y seguridad

◦ **Accessoires en option : disques en cellophane de diamètre 100 - 130 - 150.**

Opcional: discos celofán diámetro 100 - 130 - 150