

Formeuse à steaks :



Avec le Burger Enterprise, il est possible de produire jusqu'au 1000 steak hachés par heure avec une personne. Le Burger Enterprise doit être connecté à un poussoir hydraulique ou un poussoir sous vide. Les machines à steaks hachés de Burger Enterprise sont adaptés pour: petits et grands bouchers, traiteurs, cuisines, ...

Les disques suivants sont « standard »:

Circle:

- Diamètre 90mm | épaisseur 17mm | poids +-110gr
- Diamètre 100mm | épaisseur 17mm | poids +-130gr
- Diamètre 110mm | épaisseur 17mm | poids +-160gr
- Diamètre 90mm | épaisseur 25mm | poids +-160gr
- Diamètre 150mm | épaisseur 10mm | poids +-180gr (*Que compatible avec Formeuse à steak XL*)

• Ovale:

- Épaisseur 17mm | poids +-100gr
- Épaisseur 17mm | poids +-150gr

- Carré:
 - 95mm | Épaisseur 17mm | poids +-150gr
 - 85mm | Épaisseur 25mm | poids +-160gr
- Epigramme d'agneau:
 - Épaisseur 17mm | poids +-75gr

Pour les grands producteurs des steaks hachés la machine se rembourse en une semaine seulement! Le Burger Enterprise est disponible à un prix très compétitif. Parce que vous produisez beaucoup plus rapidement avec cet appareil, la période de récupération est presque négligeable. Les brides et formes peuvent également être fabriquées sur mesure!

Le Burger Enterprise s'adapte à tous les types de poussoirs. L'appareil peut être équipé d'une bride standard sur chaque type et marque de poussoirs (sous vide ou hydraulique).

Dimensions: L x P x H: 350 x 377 x 114 mm

Poids: 5,2 kg net, déballées

Matériaux: POM, HPME, en acier inoxydable

