



Catálogo de la maquinaria de
PROCESAMIENTO DE CARNE
distribuida en España

Prensa hamburguesas



PREN.10 398 €

Diámetro hamburguesa: 10 cm
Ancho/Profundo/Alto:
175x370x500 mm
Peso: 5 kg

PREN.11 486 €

Diámetro hamburguesa: 13 cm
Ancho/Profundo/Alto:
175x420x530 mm
Peso: 5,5 kg



Partes en contacto con la carne en acero inox.



Estructura en aluminio anodizado. Base de goma para una buena fijación en su uso.



Paquete hojas celofán. (500 unidades)

Redondo Ø 10 cm

PREN.2 7,20 €

Redondo Ø 13 cm

PREN.6 14,02 €

CORTADORA DE PAN

MODELO	EUROS
EK-3016	1.785

MEDIDAS	PESO (Kg.)	POTENCIA (W)	ALIMENTACIÓN
830 x 920 x 1270	149	3700	220 V - 50 Hz

GRAN RENDIMIENTO Y POTENCIA
CORTE ACCIONADO MEDIANTE PALANCA
RAMPA DE ENVASADO
PARA TODO TIPO DE PAN

MODELO	GROSOR REBANADA	CUCHILLAS	REBANADAS CICLO
EK-3016	16 mm.	30	32

CARACTERÍSTICAS:

- Eléctrica.
- Armazón fabricado en acero epoxi de larga duración.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Largo máximo pan: 500 mm.
- Alto máximo pan: 125 mm.



EK-3016

ATADORA DE EMBUTIDO A HILO

MODELO		EUROS
ATH-10	ATADORA	348
BH-20	BOLSA 1 Kg. - 20 UNID.	20

Dimensiones: 445x240x240 mm. - Peso: 3,9 Kg.
Consumible: Hilo alimentario C10 4 cabos. 20% algodón. 30% poliéster

Diseñada para uso a manivela

Fabricada en resina y acero inox., facilita por fin el atado mecánico del embutido de una manera rápida, cómoda, sencilla y, lo que es más importante, al alcance de todos los bolsillos.



ATH-10



BOLSA DE 20 UNIDADES

EMBUTIDORA - MORCILLERA

MODELO	EUROS
EM-2	170

FABRICADA EN ACERO INOX.
CAPACIDAD: 2 KG.

Embudo inox de 27,5mm.



EM-2

EMBUTIDORAS MANUALES

MODELO	LITROS	MEDIDAS	EUROS
HM-5-Horizontal	5	560 x 180 x 210	290
HM-7-Horizontal	7	700 x 180 x 210	360
VM-5-Vertical	5	660 x 300 x 300	295
VM-7-Vertical	7	800 x 300 x 300	370

CARACTERÍSTICAS:

- Totalmente construidas en acero inoxidable 18/8.
- Soporte del cilindro embutidor.
- Engranajes de reducción de templados y dimensionados para soportar grandes esfuerzos en embuticiones muy compactas.
- El modelo vertical está especialmente diseñado para solucionar el problema de espacio que pueden ocasionar las embutidoras horizontales, como asimismo facilitar la embutición de pastas líquidas o semilíquidas.
- Las máquinas van dotadas de tres embudos de 12/22/32 en plástico especial de uso alimentario.
- Gran facilidad de carga de las pastas a embutir.



HM-5-Horizontal



VM-7-Vertical

Tiene un nuevo sistema, el cual permite al usuario liberar el pistón cómodamente para un relleno fácil y rápido. Es ideal para la fabricación casera o en restaurante para obtener un alimento de calidad. Dotación de cuatro tubos diferentes de salida en acero inoxidable de fácil limpieza.

EMBUTIDORA HIDRÁULICA

MODELO	EUROS
EH-18	2.750



EH-18



CARACTERÍSTICAS:

- La embutidora SF Series dispone de las siguientes características:
1. Cuerpo de acero inoxidable, confiriendo una apariencia adecuada y asegurando además un procesamiento limpio y sanitario.
 2. Cuba de gran capacidad. Sistema de elevación hidráulica arriba y abajo. Nivel sonoro bajo y alta eficiencia.
 3. Las aplicaciones eléctricas homologadas y los componentes hidráulicos aseguran una gran calidad.
 4. El interruptor de conversión y el interruptor ofrecen un funcionamiento más seguro.
 5. El cuerpo móvil asegura una aplicación más correcta.
 6. La bolsa hidráulica lateral colgante asegura una fácil carga, descarga y mantenimiento.

Medidas	Potencia Kw.	Tensión	Capacidad	Peso Kg.
400 x 600 x 1240	0,75 Kw.	220 V	18 Li.	75

AMASADORA DE CARNE

MODELO	EUROS
AC-50	2.690



AC-50

CARACTERÍSTICAS:

- CUERPO Y CUBA EN INOX.
- CUBA INCLINABLE.
- MICROINTERRUPTOR EN LA TAPA.
- SENTIDO DE INVERSIÓN DE GIRO.

Modelo	Medidas	Potencia Kw.	Tensión	Capacidad	Peso Kg.
AC-50	800 x 500 x 1180	1,10	220 V - 50 Hz	50 Li.	105



ABLANDADORA DE CARNE

MODELO	POTENCIA	EUROS
AC-12-1A	MONOFÁSICA	750

MEDIDAS LARGOxANCHOxALTO

550 x 240 x 420

POTENCIA TOTAL 550 w

VOLTAJE 220 V.

PESO 25 Kg.



Ablandadora de carne - Sistema de cuchillas

Nuestra ablandadora está fabricada en acero inoxidable y aleación de aluminio. Sus características son: seguridad y durabilidad, fácil manejo, higiene y alta eficiencia. Ideal para hoteles, restaurantes y comedores públicos.

Todas las partes de la ablandadora son accesibles para su limpieza. Pueden ser desmontadas, limpiadas e instaladas fácilmente. La boca y las cuchillas están fabricadas con acero de alta calidad. Medidas de entrada de género: Ancho: 180 mm. Grueso: 20 mm.

RALLADORAS DE QUESO Y PAN TIPO MOLIDO

MODELO	ANCHOxFONDOxALTO	EUROS
GM-25	249x290x295	395
GM-50	265x300x350	650

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Motor con protección térmica

GM-50	GM-25
Motor 0,5 HP	Motor 0,37 HP
Monofásico	Monofásico
Peso neto: 10 Kg.	Peso neto: 8 Kg.
Producción: 50 Kg/hora	Producción: 25 Kg/hora

CONSTRUIDAS EN ACERO INOX



**RULO EXTRAÍBLE
Y LAVABLE EN
LAVAVAJILLAS**



NOTA: RALLADORAS DE QUESO Y PAN DURO MOLIDO NO ADMITEN QUESOS TIERNOS

HAMBURGUESADORA MANUAL

MODELO	MEDIDAS	EUROS
HM-50-BK	230 x 260 x 280	198

DIÁMETRO HAMBURGUESA: 100 mm.

PESO: 5 Kg.

Máquina para hamburguesas en aleación de aluminio, de fácil limpieza y mantenimiento. Consiga que sus hamburguesas tengan siempre el mismo tamaño y forma. Perfecta para pequeños establecimientos.



LAS PARTES EN CONTACTO CON LA CARNE, REALIZADAS EN ACERO INOX.

ABLANDADORA DE CARNE

MODELO	CUCHILLA	DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
--------	----------	--------------	--	--	----	------	-----



AUTOMÁTICA	44 distancia 4 mm	45	20	45	0,6	230V F+N	3.650€
-------------------	-------------------	----	----	----	-----	----------	---------------

Transmisión por engranaje. Grupo de corte desmontable sin herramientas

Potente motor de corriente alterna, hermético y refrigerado

PRENSA DE HAMBURGUESAS

MODELO	Ø hamburguesa	DIM. MÁQUINA			PVP
--------	---------------	--------------	--	--	-----



PH 100	100 manual	25	19	32	377€
---------------	------------	----	----	----	-------------

SIERRAS DE HUESO Y CONGELADOS

MODELO	CINTA	CORTE mm		MESA APOYO		DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
	mm	ALTO	ANCHO								



SGA1550 III	1550	160	180	33	33	37	60	80	1	400V 3F+N	1.725€
--------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	---	-----------	---------------

SGA 1830 III	1830	190	190	41	41	41	68	94	1	400V 3F+N	1.870€
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	---	-----------	---------------

SGA 2080 III	2080	240	240	60	55	60	89	108	1	400V 3F+N	2.540€
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	-----	---	-----------	---------------



SGL 1650 III	1650	190	190	50	41	50	69	88	1,5	400V 3F+N	2.595€
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	-----	-----------	---------------

SGL 1830 III	1830	240	210	50	44	50	72	98	1,5	400V 3F+N	2.995€
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	-----	-----------	---------------



SGL 2080 III	2080	270	230	60	55	60	72	155	2	400V 3F+N	4.480€
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	-----	---	-----------	---------------

SGL 2460 III	2460	330	270	72	66	72	83	169	2	400V 3F+N	5.570€
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	----	-----	---	-----------	---------------

SGL 3160 III	3160	430	360	86	81	86	100	188	3	400V 3F+N	7.200€
---------------------	------	-----	-----	----	----	----	-----	-----	---	-----------	---------------

Producto Italiano de máxima calidad. Mod SGA Estructura en aluminio anodizado. Mod SGL Inox.

Mesas y cintas siempre inox. Cambiando la cinta se pueden usar para carne, pescado o congelado.

Máxima seguridad: micro puerta. Cinta protegida por guía. Stop emergencia. Rearme manual. Motor protegido

OPCIONALES



Caballote MOD 15 Y 18	330 €
------------------------------	--------------

Caballote MOD 20 INOX	395 €
------------------------------	--------------

Caballote inox MOD 16 Y 19	495 €
-----------------------------------	--------------

Versión Monofase +5%	+5%
-----------------------------	------------

AMASADORA DE CARNE PICADA





MODELO	CAPACIDAD	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP	
	30 MONOPALA	30 kg	67	39	67	1,5	400V 3F+N	3.460€
	50 MONOPALA	50 kg	71	48	74	2,5	400V 3F+N	3.860€
	50 BIPALA	50 kg	85	58	123	3	400V 3F+N	4.745€
	80 BIPALA	80 kg	104	59	123	3	400V 3F+N	5.305€
	120 BIPALA	120 kg	106	66	125	3	400V 3F+N	6.565€
	180 BIPALA	180 kg	139	66	125	3	400V 3F+N	8.310€
	CARRO 30 MONOPALA							375€
	CARRO 50 MONOPALA							440€

Construidas completamente en acero inoxidable 304. Cuba y palas desmontables.

En los modelos bipala, ambas giran en distinto sentido y el carro se incluye de serie.

Máxima seguridad e higiene.

EMBUTIDORAS

MODELO	CAPACIDAD	PRESIÓN	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP		
	IME05	manual	5 lit			56	21	22	399€	
	IME08	manual	8 lit			64	21	22	445€	
<i>Dotación: 3 embudos en ABS</i>										
	IMS07	profesional manual	7 lit			60	224	30	925€	
	IMS14	profesional manual	14 lit			78	24	30	1.030€	
<i>Dotación: 3 embudos en ABS</i>										
	IMSV07	profesional manual	7 lit			24	26	70	935€	
	IMSV14	profesional manual	14 lit			37	28	87	1.080€	
<i>Dotación: 3 embudos en ABS</i>										
	IDRV15	profesional hidraulica	15 lit	130b		48	48	112	400V 3F+N	5.255€
	IDRV25	profesional hidraulica	25 lit	130b		48	48	113	400V 3F+N	5.860€
	IDRV50	profesional hidraulica	50 lit	130b		59	60	114	400V 3F+N	7.575€

Construidas en acero inoxidable 304. Modelos IDR disponen de 2 ruedas.

Máxima seguridad e higiene.

OPCIONALES

Mando de rodilla

510€



Vitrina VIPP 5GN1/4 - Dotada con 5 cubetas Gastronorm de 1/4 x 150 mm de fondo

- Vitrinas fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 304, incluidas las cubetas Gastronorm.
- Tapa de cristal. Temperatura entre 0 - 10°C.
- Provistas de pantalla de control de la temperatura.

Las cubetas Gastronorm en acero inoxidable 18/10 están incluidas en el precio.

VITRINAS CON CUBETAS GN 1/4 x 150 mm		P.V.P.
7646010	VIPP 5GN1/4 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1	740 €
7646030	VIPP 7GN1/4 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1	860 €
7646050	VIPP 8GN1/4 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1	980 €

VITRINAS CON CUBETAS GN 1/3 x 150 mm		P.V.P.
7646020	VIPP 4GN1/3 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1	780 €
7646000	VIPP 6GN1/3 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1	916 €
7646060	VIPP 7GN1/3 x 150 mm - 230V / 50Hz / 1	1.030 €

CARACTERÍSTICAS	VIPP 5GN1/4	VIPP 4GN1/3	VIPP 7GN1/4	VIPP 6GN1/3	VIPP 8GN1/4	VIPP 7GN1/3
Potencia del compresor	140 W - 230V / 50Hz / 1					
Cubetas GN - Fondo 150 mm	5 x GN1/4	4 x GN1/3	7 x GN1/4	6 x GN1/3	8 x GN1/4	7 x GN1/3
Dimensiones (cm)	1200 x 335 x 425	1200 x 395 x 425	1500 x 335 x 425	1500 x 395 x 425	1800 x 335 x 425	1800 x 395 x 425
Peso neto (Kg)	37	41	41	45	49	53

FORMADORAS DE HAMBURGUESAS



FORMADORAS DE HAMBURGUESAS		P.V.P.
7615300	FH-100 - Ø 100 mm	175 €
7615310	FH-130 - Ø 130 mm	185 €

CARACTERÍSTICAS	FH-100	FH-130
Ø hamburguesa (mm)	Ø 100	Ø 130
Dimensiones (mm)	280x200x280	280x200x280
Peso neto (Kg)	5,24	5.62

- Cuerpo fabricado en aluminio pulido y anodizado.
- Bandejas y palanca en acero inoxidable.

CORTADORA MANUAL HORTALIZAS



CORTADORA MANUAL DE HORTALIZAS		P.V.P.
7607000	CF-200 completo (incluyelos 4 kits)	190 €
7607005	CF-200 con kit rejilla de 9x9 mm	155 €
7607007	Kit rejilla 7x7 mm	20 €
7607009	Kit rejilla 9x9 mm	20 €
7607013	Kit rejilla 13x13 mm	20 €
7607030	Kit para cortar gajos	23 €

- Fabricada en aleación de aluminio y acero inoxidable, se puede fijar a la mesa o a la pared. Dimensiones: 181 x 352 x 450 mm.
- Puede cortar patatas fritas en tiras de 7x7, 9x9 ó 14x14 mm de sección, y diferentes tipos de frutas y hortalizas en formas de chips.



Panel con contador de lonchas



A350 G/L • Cortadora fiambres AUTOMÁTICA • NOAW

Material: Aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** incorporado. **Transmisión:** Correa Pliuve. **Protección eléctrica:** IPx3. **Tensión:** 220 V. II. **Potencia Total:** Mn 570W **Espesomax. de corte:** 22 mm. **Recorrido del carro:** 365 mm **Medidas totales:** 1030x680x840 mm. **Medidas base de apoyo:** 560x405 mm. **Peso neto:** 66 Kg. **Medidas de corte:** Ø 260mm, □ 210x270mm. **Otras características:** Plato abatible.

Funcionamiento: Equipada con dos motores, recorrido del carro programable en 3 velocidades y 3 distancias. **Velocidad de rotación de cuchilla también programable en 3 velocidades.**

En el modelo con contador de lonchas: recorrido del carro programable en 9 velocidades y 9 distancias y **velocidad de rotación de cuchilla también programable en 9 velocidades.**

Ref. A350CM A350CM 5.380 €

P.V.P
 recomendado

Cortadoras • FIAMBRES • NOAW

Material: Acabado externo en aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Correa Poliuv. **Guías del carro:** Autolubricadas. **Tensión:** 220 V. II

MOD.	DIÁMETRO CUCHILLA	POTEN. MOTOR	RECORRIDO CARRO	CAPACIDAD DE CORTE	ESPESOR MAX. CORTE	DIMENSIONES MÁX.TOTALES	DIMENSIONES BASE DE APOYO	PESO NETO
Super 250	250	185 W	270 mm.	Ø 175 □ 175x220mm.	13 mm.	630x475x490 mm.	490x330 mm.	19 Kg.
Super 275	275	185 W	270 mm.	Ø 190 □ 180x220mm.	13 mm.	630x475x490 mm.	490x330 mm.	20 Kg.

Ref. 0121 NOAW250 (T4S/CE) 954 €

Ref. 0122 NOAW275 (275G/CE) 1.207 €



Cortadoras • FIAMBRES • ESSEDUE

Material: Acabado externo en aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Correa Poliuv. **Guías del carro:** Autolubricadas. **Tensión:** 220 V. II

MOD.	DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA MOTOR	RECORRIDO CARRO	CAPACIDAD DE CORTE	ESPESOR MAX. CORTE	DIMENSIONES MÁX.TOTALES	DIMENSIONES BASE DE APOYO	PESO NETO
ES-220	220	0,23 HP.	220 mm.	Ø 150 □ 150x190mm.	15 mm.	470x380x340 mm.	400x280 mm.	17 Kg.
ES-250	250	0,29 HP.	250 mm.	Ø 170 □ 170x230mm.	15 mm.	580x470x370 mm.	470x320 mm.	19 Kg.
ES-275	275	0,29 HP.	250 mm.	Ø 180 □ 180x220mm.	16 mm.	580x470x380 mm.	470x320 mm.	21 Kg.
ES-300-E	300	0,29 HP.	260 mm.	Ø 190 □ 190x260mm.	16 mm.	600x480x410 mm.	470x320 mm.	25 Kg.
ES-300-G	300	0,33 HP.	330 mm.	Ø 190 □ 220x280mm.	16 mm.	690x560x440 mm.	550x370 mm.	26,5 Kg.

Ref. 0030 ES 220 576 €

Ref. 0031 ES 250 660 €

Ref. 0032 ES 275 761 €

Ref. 0033 ES 300 E **Económica** (300E CE) 907 €

Ref. 0034 ES 300 G **Reforzada** (300 CE) 1.094 €

ES-300



MiniMix • Amasadora de carne • TRESPADE

Material: Enteramente en acero inoxidable.

Volumen interior: 15 litros.

Sistema: Manual.

Cantidad de pasta aconsejable: 8 Kg.

Medidas de la máquina: 540x250x320 mm.

Peso neto: 7 Kg.

Otras características: Palas desmontables para una cómoda limpieza.

Ref. 0039 MiniMix (70100) 445 €

MiniMix



MX-20 • Amasadora de carne • TRESPADE

Material: Enteramente en acero inoxidable.

Volumen interior: 27 litros.

Sistema: Manual con reductor.

Cantidad de pasta aconsejable: 20 Kg.

Medidas de la máquina: 630x310x470 mm.

Peso neto: 12 Kg.

Otras características: Palas desmontables para una cómoda limpieza.

Ref. 0040 Mx-20 (70300) 682 €

MX-20



ECO-5



ECO-8



E-10



E-5



E-10 INOX



E-5 INOX



EV-7



EV-7 Inox



ECO 5 y ECO 8 • Embutidoras de carne • TRESPADE

P.V.P
recomendado

Material: Laterales de acero esmaltado y cilindro de acero inoxidable.

Capacidad: Mod. ECO-5; 5 litros, Mod. ECO-8; 7 litros

Medida y peso: ECO-5: 520x210x160mm, 7kg, ECO-8: 635x210x160mm, 9kg,

Marchas: 2; 1 rápida y 1 lenta.

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar en el pedido).

Ref. 0045 ECO-5, **5 litros* DOMESTICA** (20000).....238 €

Ref. 0046 ECO-8, **7 litros* DOMESTICA** (20100).....259 €

Kit embudos inox*. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

* PORTES NO INCLUIDOS

E-5, E-10 y E-15 • Embutidoras de carne • TRESPADE

Material: Laterales de acero esmaltado y cilindro de acero inox.. **Marchas:** 2; 1 rápida y 1 lenta.

Capacidad: Mod. E-5; 5 litros, Mod. E-10; 10 litros y Mod. E-15: 15 litros.

Medida y peso: E-5, 530x200x200mm, 10,5kg, E-10, 730x240x220mm, 20kg,

E-15, 780x280x260mm, 30kg

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar en el pedido).

Ref. 0047 E-5, **5 litros** (20500)341 €

Ref. 0048 E-10, **10 litros** (21000)463 €

Ref. 0044 E-15, **15 litros** (25000)637 €

Kit embudos inox. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

E-5 Inox y E-10 Inox • Embutidoras de carne • TRESPADE

Material: Enteramente de acero inoxidable.

Capacidad: Mod. E-5 Inox; 5 litros y Mod. E-10 Inox; 10 litros.

Sistema: Manual.

Marchas: 2; 1 rápida y 1 lenta.

Medidas y peso: E-5, 520x230x220mm, 10,5kg, E-10, 730x240x220mm, 17kg

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar con el pedido).

Ref. 0043 E-5 Inox **5 litros DE LUXE** (20500/L)432 €

Ref. 0105 E-10 Inox **10 litros DE LUXE** (21100/L)590 €

Kit embudos inox. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

EV-7 • Embutidora de carne VERTICAL • TRESPADE

Material: Laterales de acero esmaltado y cilindro de acero inoxidable.

Capacidad: 7 litros.

Otras características: Especialmente apropiada para pastas muy licuadas ya que al ser vertical se recarga fácilmente sin pérdidas. Ocupa poco espacio.

Medidas: 320x260x695h mm.

Peso: 16,5 Kg.

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar con el pedido).

Ref. 0103 EV-7 Inox. **7 litros vertical** (20700/V)499 €

Kit embudos inox. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

EV-7 Inox • Embutidora de carne VERTICAL • TRESPADE

Material: Laterales y tubo en acero inoxidable.

Capacidad: 7 litros.

Otras características: Especialmente apropiada para pastas muy licuadas ya que al ser vertical se recarga fácilmente sin pérdidas. Ocupa poco espacio.

Medidas: 320x260x695h mm

Peso: 16,5 Kg.

Dotación: Juego de 3 embudos de plástico o de acero inox. con recargo (indicar con el pedido).

Ref. 0104-N EV-7 Inox. **7 litros vertical DE LUXE** (20700/VL)627 €

Kit embudos inox. T-0105 Ø 12 T-0106 Ø 20 T-0107 Ø 30.....96 €

Mod. 652


652 • Hamburguesera • LA MINERVA

Características: Vitrina protectora de metracrilato. Permite acoplar cilindros para confeccionar diversos tipos de hamburguesas y uno de albóndigas.

Potencia motor: 1/3 Hp ventilado.

Tensión: 220 V. II ó 380 V. III. Tolva de carga: 18 l.

Peso: 40 Kg.

Medidas totales: 395x525x600 mm.

Producción: 1000 hamburguesas/h.

Ref. 0142T	652 Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 652).....	6.634 €
Ref. 0142M	652 Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 652).....	6.976 €

Opciones:

Ref. 0140-MP	Mando a pedal	387 €
--------------	----------------------------	-------

653 • Hamburguesera • LA MINERVA

Características: Vitrina protectora de metracrilato. Permite acoplar cilindros para confeccionar diversos tipos de hamburguesas y uno de albóndigas. Cinta transportadora.

Potencia motor: 1 Hp. ventilado.

Tensión: 220 V. II ó 380 V. III.

Tolva de carga: 22 l.

Peso: 50 Kg.

Medidas totales: 485x525x650 mm.

Producción: 2100 hamburguesas/h.

Ref. 0141T	653 Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653).....	8.800 €
Ref. 0141M	653 Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653).....	9.142 €

653R • Hamburguesera Refrigerada • LA MINERVA

Potencia motor: 1 Hp. ventilado.

Tensión: 220 V. II ó 380 V. III.

Compresor frigorífico: 1/8 Hp.

Peso: 60 Kg. Resto de características y opciones iguales al modelo 653

Ref. 0140T	653R Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR . (C/E 653R).....	10.292 €
Ref. 0140M	653R Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR . (C/E 653R).....	10.634 €

Opciones:

Ref. 0140-MP	Mando a pedal	387 €
Ref. 0140-CP	Colocador de papel	752 €
Ref. 0140-VV	Variador de velocidad*	2.850 €
Ref. 0140-CT	Cinta trans. de 800 mm*	855 €
Ref. 0140-C4	Cuba de 40 l*	421 €
Ref. 0140-LI	Limpiador rascador neumático	1.881 €

*esta opción no se puede improvisar hay que pedirla de fábrica

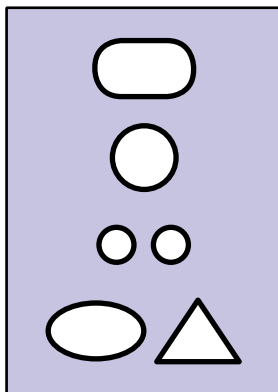
Cilindros Moldeadores para Hamburguesas • LA MINERVA

Material: Delrin. **Posibilidades:** Se puede variar el grueso de las hamburguesas.

Ref. 0140-C/ST	Cilindro Hamburguesa estandar <i>Redonda de 90 mm /100 mm. / 110 mm. / 120 mm.</i> <i>Ovalada 65 x 105 mm.</i>	1.140 €
Ref. 0140-C/ES	Cilindro de 2 albóndigas de Ø 36 mm.	1.824 €
Ref. 0140-C/PE	Cilindro de cualquier forma, máx. medida 120 x 120 mm	2.280 €

P.V.P
 recomendado

653 / 653 R



Molde huevo sandwich redondo /
Round egg ring /
Moule à oeuf rond /
Runde Sandwicheierform

P870

REF	Ø cm	H cm	€	U
P870.000	8,5	11,0	2,85	1

Molde huevo sandwich cuadrado /
Squared egg mould /
Moule à oeuf carré /
Rechteckige Spiegeleierform

P871

REF	cm	H cm	€	U
P871.000	8,5 x 8,5	11,0	2,85	1

Aplastacarnes inox forjado /
Solid St/Steel meat beater /
Aplatisseur inox forgé /
Solider Fleischstampfer rostfrei

P905

REF	Ø cm	Kg	L cm	€	U
P905.015	10	1,5	14	48,00	1

Aplastadora carne /
Meat tenderizer /
Aplatisseur à viande /
Fleischstampfer

P942 / P943

REF	Ø cm	Kg	L cm	€	U
P942.000	9,5	0,750	28,5	27,45	1
P943.000	9,5	0,750	28,5	27,45	1

P334 Alcuza / Oil pourer /
Huilière / Ölkanne



REF	Lts	€	U
P334.025	0,25	21,95	1
P334.050	0,50	26,35	1
P334.100	1,00	34,60	1
P334.200	2,00	45,50	1

P873 Barra de notas de aluminio /
Aluminium check minder /
Barre porte-bons en aluminium /
Aluminiumleiste für Notizen



REF	L cm	H cm	€	U
P873.045	45	5,0	11,55	1
P873.060	60	5,0	14,20	1
P873.090	90	5,0	21,45	1



Formadora de hamburguesas

Hamburguesera profesional para hacer hamburguesas de Ø100mm.



Molde para hacer hamburguesas de diseño limpio y sencillo de utilizar y mantener, permite moldear las hamburguesas rápida e higiénicamente con el dispensador de celofán protector incorporado.

Construido en aluminio anodizado, anticorrosivo e higiénico, permite moldear hamburguesas de Ø100 mm. x 25 mm. El dispositivo de presión y extracción de la carne está fabricado en acero inoxidable y cuenta con contenedor para celofán incorporado.

Sin esquinas ni agujeros donde acumularse la suciedad, la limpieza de la formadora de hamburguesas Sammic es muy fácil prácticamente no requiere mantenimiento.



	PH-5
DIÁMETRO DE LA HAMBURGUESA	100mm
DIMENSIONES EXTERIORES	235x230x275mm
PESO NETO	5.84Kg



FORMADORA DE HAMBURGUESAS PH-5

Hamburguesera profesional

Para formar hamburguesas de 100 mm. x 25 mm.

5050128	Formadora hamburguesas PH-5	PVP €
		202