



Bisteccatrice PHR100



Progettata per macellerie, ristoranti, mense e hotel, la Bisteccatrice per hamburger "PHR" 100 è igienica, facile da usare e da pulire. L'operatore comprime la carne per mezzo di una leva, il cui ritorno automaticamente apre il pressore e permette l'estrazione dell'hamburger. Permette all'operatore di preparare hamburger con un diametro di 100 mm, eventualmente impacchettati con carta di cellophane alimentare. Tutti i materiali che entrano in contatto con la carne sono in acciaio inossidabile o leghe alimentari, e perciò conformi a tutte le normative.



Designed for butcher's shops, restaurants, canteens and hotels, the "PHR" 100 Hamburger Machine is hygienic, easy to use and clean. The operator compresses the minced meat by a lever, which also allows the opening of the press and the removal of the hamburger at the end of pressing operation. It allows the production of round hamburgers with a diameter of 100 mm, with food-grade cellophane separator discs where required. All the materials which get in contact with meat are stainless steel or food approved alloys so they comply with the hygienic international rules.



Projetée pour les boucheries, les restaurants, les cantines et les hôtels, la machine à hamburger "PHR" 100 est hygiénique, facile à utiliser et à nettoyer. L'opérateur comprime la viande grâce à une poignée, dont le retour ouvre automatiquement le presseur et favorise l'extraction du hamburger. La machine permet à l'opérateur de préparer des hamburgers d'un diamètre de 100 mm, éventuellement emballés dans du cellophane alimentaire. Tous les matériaux, qui sont en contact avec la viande, sont en acier inoxydable ou alliages alimentaires et donc ils répondent à toutes les normes hygiéniques alimentaires.



Die „PHR“ 100 ist eine hygienische, benutzerfreundliche und leicht zu reinigende Hamburger-Maschine, die für den Einsatz in Metzgereien, in der Gastronomie, in Mensen und Hotels konzipiert wurde. Der Bediener komprimiert das Fleisch mittels eines Hebels, dessen Rückbewegung den Drücker automatisch öffnet und das Herausnehmen des Hamburgers erlaubt. Die Presse stellt Hamburger-Patties mit einem Durchmesser von 100 mm her und verpackt sie bei Bedarf in Zellophanfolien. Sämtliche Materialien, die mit dem Fleisch in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl bzw. aus Legierungen, die für den Einsatz in Lebensmittelmaschinen geeignet und daher zu allen Normen konform sind.



Diseñada para carnicerías, restaurantes, comedores y hoteles, la máquina para hacer hamburguesas "PHR" 100 es higiénica y fácil de usar y limpiar. El operador comprime la carne por medio de una palanca, cuyo retorno abre automáticamente el prensador y permite la extracción de la hamburguesa. Permite al operador preparar hamburguesas con un diámetro de 100 mm, eventualmente empaquetadas con papel de celofán de grado alimentario. Todos los materiales que entran en contacto con la carne son de acero inoxidable o aleaciones de grado alimentario y, por lo tanto, cumplen con todas las normativas.



Котлетоформовочная машина для гамбургеров модели PHR 100 предназначена для мясных магазинов, ресторанов, столовых и гостиниц. Она отвечает гигиеническим требованиям, легка в эксплуатации и очистке. Оператор прессует мясо посредством рычага, возврат которого автоматически открывает прижимное устройство и позволяет извлечь гамбургер. Оператор может готовить гамбургеры диаметром 100 мм, которые при необходимости можно завернуть в пищевой целлофан. Все материалы, контактирующие с мясом, изготовлены из нержавеющей стали или из сплавов для пищевых продуктов и, следовательно, отвечают требованиям всех нормативов.

Italian Quality Products



Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques
 Technische Eigenschaften - Características Técnicas
 Технические Характеристики

	PHR100
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso - Масса	4,6 kg - 4,6 кг
Diametro - Diameter Diamètre - Durchmesser Diámetro - Диаметр	100 mm
Larghezza - Width Largeur - Breite Anchura - Ширина	170 mm
Altezza - Height Hauteur - Höhe Altura - Высота	310 mm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	280 x 280 x 310 mm



I dischi sono adatti al confezionamento e alla preparazione degli hamburger. I dischi per hamburger in Cellophane™ PT sono sprovvisti di laccatura di conseguenza non fanno barriera all'umidità e aderiscono maggiormente alla carne. Sono idonei ai prodotti a lunga conservazione. Possono essere utilizzati, unitamente all'alimento, anche a basse temperature (- 30 °C), mentre non sono idonei al microonde, al forno e all'abbattitore.

The discs are suitable for packing and preparing hamburgers. Cellophane™ PT hamburger discs have no lacquer so they do not retain moisture and adhere more to the meat. Suitable for products with a long shelf life. They can be used, together with food, even at low temperatures (- 30 °C), whereas they are not suitable for microwave, oven and blast chillers.

