


Established since 1965

GESAME



**FORMEUSES
À STEAKS**

CATALOGUE

MH 75



Caractéristiques

Elaboration de steaks jusqu'à 100mm de diamètre et 25mm d'épaisseur

Production approximative par heure : 1.800 steaks ou 3.600 boulettes

Pourvue d'un variateur de vitesse
Micro de sécurité sur le couvercle
et sur le disque de moulage

Moteur : 0,35 HP

Alimentation électrique : Monophasique

Manœuvre à basse tension (24v)

Capacité cuve : 11 litres

47 kg



largeur/longueur/hauteur
380x420x710mm



Certifiée conforme
à la norme



Systemes de sécurité



ACCESSOIRES OPTIONNELS



Trémie pour remplissage continu

Dimensions: 700x250 mm

*Trémie compatible avec
toutes les machines



MH 100

Caractéristiques

Elaboration de steaks jusqu'à 130mm de diamètre et 25mm d'épaisseur

**Production approximative par heure :
1.800 steaks ou 3.600 boulettes**

Pourvue d'un variateur de vitesse
Micro de sécurité sur le couvercle et
sur le disque de moulage

Moteur : 0,50 HP

Alimentation électrique : Monophasique

Manœuvre à basse tension (24v)

Capacité cuve : 24 litres



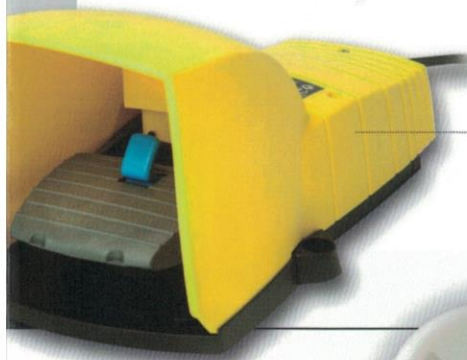
75 kg



largeur/longueur/hauteur
410x540x710mm



Certifiée conforme
à la norme



Interrupteur à pédale



Disques spéciaux
disponibles sur commande

Type de forme	Mesures standard disponibles	
	MH 75	MH 100
Steaks ronds	65 / 100 mm	65 / 100 115 / 130 mm
Steaks ovales	110 x 80 mm	110 x 80 mm
Boulettes	22 / 32 / 40 mm	22 / 32 / 40 mm
Croquettes	50 x 25 mm	50 x 25 mm
Cannellonis	70 x 25 mm	70 x 25 mm

MH SUPER 114

Caractéristiques

Elaboration de steaks de 40mm jusqu'à 115mm de diamètre. L'épaisseur est réglable de 20mm jusqu'à 30mm

**Production approximative par heure :
3,600 steaks ou 6000 boulettes**

Pourvue de deux variateurs de vitesse

Micro de sécurité sur le couvercle et sur le tapis roulant

Moteur : 0,50 HP


Moteur tapis roulant: 012HP


Alimentation électrique : Monophasique

Manœuvre à basse tension (24v)

Capacité cuve : 24 litres

 167 kg

 largeur/longueur/hauteur
630x1200x1370mm

 Certifiée conforme à la norme



Toutes nos machines sont équipées avec un variateur de fréquence **Mitsubishi FR D 700**

Caractéristiques

- _____ Réglage de la vitesse de la machine
- _____ Amélioration du système de démarrage
- _____ Meilleure optimisation la consommation d'énergie
- _____ Protection thermique du moteur
- _____ Réglage automatique du moteur

MH SUPER 114

55 / 100 / 115 mm

110 x 80 mm

40 mm



FORMEUSES À STEAK

Les formieuses série MH de Gesame sont la solution idéale pour les bouchers, charcutiers et industries alimentaires qui souhaitent accélérer le processus de production.

Pouvant élaborer jusqu'à 3,500 steaks hachés par heure, les formieuses servent aussi à confectionner des boulettes, cannellonis, croquettes et toute autre forme sur mesure. L'épaisseur est réglable, permettant d'élaborer des steaks allant jusqu'à 130mm de diamètre et au poids désiré. Son design pratique facilite un montage et démontage rapide et aisé, simplifiant le processus de nettoyage, et le réduisant à moins de 5 minutes.



Established since 1965
GESAME