

# POLPETTATRICE MEAT BALLS FORMER



## FORMATRICE AUTOMATICA DI POLPETTE

Collegata in linea ad una hamburgeratrice (che produce porzioni di formato cilindrico), ne modifica la forma in sferica (polpette). Per pronti-pasto, mense, comunità, laboratorio, piccole industrie...

- Struttura in acciaio INOX AISI 304.
- Nastro trasportatore uscita regolabile in altezza e smontabile per pulizia (riceve le polpette e le deposita su un banco o su altre attrezzature per cicli di lavorazione successivi)
- Gruppo rullo e contro-rullo (mezzaluna) smontabili senza attrezzi per pulizia e cambio formato
- Su richiesta: è possibile prevedere formati di polpette diversi e sistemi di collegamenti con altri marchi di hamburgeratrici (previa approvazione del nostro Uff. Tecnico).

## AUTOMATIC MEATBALL FORMING MACHINE

Connected in line to a hamburger forming machine (which produces cylindrically-shaped portions), this machine changes them into spherical formats (meatballs). For ready meals, refectories, communities, food processing centres, small scale industries, etc.

- AISI 304 stainless steel structure.
- Outfeed conveyor belt, the height of which can be adjusted, can be removed for cleaning (it receives the meatballs and places them on a counter or other equipment for the subsequent processing cycles).
- The roller and counter-roller units (half-moon-shaped) can be removed without tools for the cleaning and size changeover operations.
- On request: different meatball formats can be provided as well as systems for connecting to other brands of hamburger forming machines (subject to approval by our Technical Dept.).

## FORMEUSE AUTOMATIQUE DE BOULETTES

Reliée en ligne à une reconstitueuse (qui produit des portions de forme ronde), elle confère aux portions une forme sphérique (boulettes). Pour les vendeurs de plats à emporter, les cantines, les communautés, les laboratoires, les petites entreprises...

- Structure en acier INOX AISI 304.
- Convoyeur de sortie réglable en hauteur et démontable pour le nettoyage (reçoit les boulettes et les dépose sur un banc ou sur d'autres équipements pour les cycles de production suivants).
- Groupe rouleau et contre-rouleau (demi-lune) démontables sans outil pour le nettoyage et le changement de format.
- Sur demande: il est possible de prévoir des formats de boulette différents et des systèmes de connexion avec d'autres marques de reconstitueuses (après approbation de notre service technique).

## FLEISCHKLÖSSCHEN-FORMAUTOMAT

Der Formautomat wird in Reihe an eine (Portionen in zylindrischer Form produzierende) Hamburgermaschine angeschlossen und ändert die Form in eine Kugel (Fleischklößchen) Für Schnellimbisse, Mensen, Gemeinschaftsküchen, Labors, Kleingewerbe

- Aufbau aus INOX-Stahl AISI 304.
- Förderband mit höhenverstellbarem Auslauf und Ausbaumöglichkeit zu Reinigungszwecken (nimmt die Fleischklöße auf und legt sie auf einem Tresen oder auf anderen Ausrüstungen für die anschließenden Arbeitszyklen ab).
- Gruppe mit Walze und Gegenwalze (Halbmond), werkzeugfrei zu Reinigungs- und Formatwechszwecken ausbaubar.
- Auf Anfrage: es besteht die Möglichkeit, unterschiedliche Fleischklößchenformate und Systeme für die Verbindung mit anderen Hamburgermaschinenmarken (nach vorheriger Genehmigung durch unsere Technikabteilung) vorzusehen.

## FORMADORA AUTOMÁTICA DE ALBÓNDIGAS

Conectada en línea a una máquina de hamburguesas (que produce porciones de formato cilíndrico), modifica su forma y la vuelve esférica (albóndigas). Para locales de comida preparada, comedores, comunidades, talleres, pequeñas industrias. etc.

- Estructura de acero inoxidable AISI 304.
- Cinta transportadora de salida de altura regulable y desmontable para su limpieza (recibe las albóndigas y las deposita en un banco o en otros dispositivos para sucesivos ciclos de elaboración).
- Grupo rodillo y contrarrodillo (medialuna) desmontables sin herramientas para la limpieza y el cambio de formato.
- Bajo pedido: es posible elaborar diferentes formatos de albóndigas y sistemas de conexión con otras marcas de máquinas de hamburguesas (previa aprobación de nuestra oficina técnica).

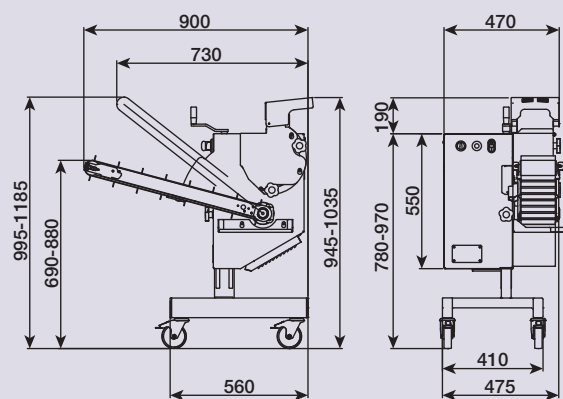


## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		MBF
Alimentazione - Power supply - Alimentation - Versorgung - Alimentación	V./Hz	230/1/50-60
Potenza assorbita - Power input - Puissance absorbée - Aufgenommene Leistung - Potencia absorbida	kW (HP)	0,18 (0,24)
Produzione max. - Max. output - Production max. - Produktion max. - Máx producción (*)	meatballs/h (**)	~ 4000
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	59

(\*) Approssimativo, a seconda dell'impasto - Approximate, depending on the mixture - Approximatif, selon le type de pâte - ungefähr, je nach Teig - Aproximativo, según la mezcla

(\*\*) Considerando formato doppio - Considering double size - Pour un format double - unter Berücksichtigung des Doppelformats - Considerando el formato doble



Polpette Meatballs Boulettes Fleischklößchen Albóndigas (*)	Uscita hamburgeratrice Hamburger forming machine outfeed Sortie reconstitueuse Auslauf der Hamburgermaschine Salida de la máquina de hamburguesas	Formato polpette Meatball size Format boulettes Fleischklößchenformat Formato de las albóndigas
g	Ø mm	Ø mm
15 ~ 20	28	28
20 ~ 25	36	33
25 ~ 30	40	36
30 ~ 35	45	39



Macchine conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.

