

BISTECCATRICE PHR 100 – PHR

BISTECCATRICE PHR100 - PHR130 - PHR150

I 

Progettata per macellerie, ristoranti, mense e hotel, la Bisteccatrice per hamburger "PHR" 100 - 130 - 150 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 - 130 - 150 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.

BIFTECK SUISSE PHR100 - PHR130 - PHR150

F 

Projetée pour les boucheries, les restaurants, les tables et les hôtels, la Bifteck Suisse "PHR" 100 - 130 - 150 est hygiénique, facile à utiliser 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 un hamburger avec un diamètre de 100 - 130 - 150 mm, qui est éventuellement emballé avec du papier 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.

HAMBURGER MACHINE PHR100 - PHR130 - PHR150

GB 

Designed for butcher's shops, restaurants, canteens and hotel, the "PHR" Hamburger Machine 100 - 130 - 150 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 - 130 - 150 mm, possibly packed with food approved cellophane. All the materials which get in contact with meat are stainless steel or food approved alloys so they comply with the hygienic international rules.

КОТЛЕТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА PHR100 - PHR130 - PHR150

RUS 

Разработана для мясных магазинов, ресторанов, столовых и гостиниц, котлетоформовочная машина для гамбургеров "PHR" 100 - 130 - 150 гигиенична, удобна в пользовании и легкоочищаема. Оператор прессует мясо посредством рычага, возврат которого автоматически открывает прижимное устройство и позволяет удаление гамбургера. Позволяет оператору подготовить гамбургеры диаметром 100 - 130 - 150 мм, упакованные в целлофановую пленку. Все материалы, входящие в контакт с мясом изготовлены из нержавеющей стали или из сплавов для пищевых продуктов, и, следовательно, соответствуют всем нормативам.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	PHR100	PHR130	PHR150
Peso / Weight / Poids / Вес	4,6 kg	4,8 kg	5 kg
Diametro / Diameter / Diametre / Диаметр	100 mm	130 mm	150 mm
Larghezza / Width / Largeur / Ширина	170 mm	170 mm	250 mm
Altezza / Height / Hauteur / Высота	310 mm	310 mm	240 mm
Dimensione imballo / Package dimension Dimensions emballage / Размеры упаковки	280 x 280 x 310 mm	280 x 280 x 310 mm	280 x 280 x 310 mm

130 – PHR 150

73

HAMBURGER MACHINE
PHR 100
PHR 130
PHR 150



bisectatrice