



UNIDAD DE FORMADO MANUAL MFE 431

UNIDAD DE FORMADO MANUAL PARA
LA ELABORACIÓN SEMIAUTOMÁTICA DE
HAMBURGUESAS



Burger-Patties

Con la unidad de formado MFE 431 pueden producirse de forma semiautomática hamburguesas de diferentes tamaños y alturas de numerosos materiales de partida. El equipo accesorio se conecta directamente a la embudidora al vacío, lo que garantiza una calidad constante de los productos en cuanto a forma, tamaño y peso.

VENTAJAS PARA USTED

- Producción de hamburguesas eficiente y semiautomática con una capacidad de producción de hasta 30 hamburguesas por minuto
- Pesos al gramo mediante el porcionado exacto de la embudidora al vacío Handtmann
- Ampliación de la oferta de productos con una gran variedad de formas y con costes de adquisición reducidos y una rápida amortización
- Condiciones de higiene y de producción óptimas gracias al diseño higiénico y al manejo sencillo con cambio rápido y sin herramientas de los discos de moldeado
- Máxima seguridad de manejo y del equipo con mecanismo de protección en caso de un manejo o ajuste incorrecto

PRODUCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS

Solución semiautomática económica y de alto rendimiento

La unidad de formado manual MFE 431 es una solución económica y de alto rendimiento con la que podrá producir hasta 30 hamburguesas por minuto de forma semiautomática. Esto la hace óptima para su empleo en charcuterías artesanales, empresas de catering y cocinas industriales. Con costes de adquisición reducidos, la MFE 431 es un socio eficiente en la producción diaria. La solución perfecta en combinación con una embudidora al vacío Handtmann.

Productos al gramo producidos artesanalmente

La unidad de formado manual MFE 431 en combinación con una embudidora al vacío Handtmann garantiza que todas las hamburguesas sean idénticas en forma, tamaño y peso. Esto garantiza productos con una calidad constante y uniforme, al gramo y en la mejor calidad artesanal.

Variedad de formas y flexibilidad

El cuidadoso principio de moldeado garantiza hamburguesas con formas atractivas en cualquier tamaño: con la MFE 431 pueden producirse hamburguesas con diferentes diámetros y alturas. Los discos de moldeado necesarios pueden sustituirse sin necesidad de herramientas y con solo unas pocas intervenciones manuales (se dispone de formas especiales a petición).



EQUIPAMIENTO BÁSICO:

- MFE 431 con un disco de moldeado de libre elección

ACCESORIOS/OPCIONES:

- Unidad de rociado
- Diferentes discos de moldeado (son posibles también formas especiales)

EJEMPLOS DE PRODUCTOS:

- Hamburguesas

DATOS TÉCNICOS:

Categoría	Características técnicas
Conexión a la embutidora al vacío	Brida de 73 mm
Tamaño de porción	Altura de producto: 10/15/20/25 mm
Diámetro de productos	Diámetro de 80 / 100 / 110 / 120 / 140 mm
Capacidad de porcionado	Hasta 30 porciones por minuto
Control	Control central a través de la embutidora al vacío