



Hamburguesera manual Mainca MH-100 con plato de hamburguesa de 100mm de diámetro.

En opcionales pueden encontrar platos diferentes para diferentes tipos de hamburguesa, pero también para croquetas y albóndigas.

Práctica, económica y por su simplicidad de muy fácil manejo. El plato siempre gira en el sentido de las agujas del reloj. Se desmontan completamente sin herramientas para su limpieza

Catálogo de hamburgueseras manuales

Hamburguesera manual Mainca MH-100 con plato de hamburguesa de 100mm de diámetro.

En opcionales pueden encontrar platos diferentes para diferentes tipos de hamburguesa, pero también para croquetas y albóndigas.

Distintos modelos a elegir en función del diámetro de la hamburguesa. Tan sólo cambia el plato giratorio. El resto del equipo es el mismo. Se puede adquirir un equipo

con más de un plato si se precisan distintos diámetros.

Referencia: 1MH100

Características generales:

MODELOS DISPONIBLES:

MH-100 equipo con un plato para 1 hamburguesa de Ø 100 mm.

MH-120 equipo con un plato para 1 hamburguesa de Ø 120 mm.

MH-130 equipo con un plato para 1 hamburguesa de Ø 130 mm.

PLATOS OPCIONALES: Solicita presupuesto.

2PA100 Plato de 1 hamburguesa de 100 mm Ø

2PA120 Plato de 1 hamburguesa de 120 mm Ø

2PA130 Plato de 1 hamburguesa de 130 mm Ø

2PA55 Plato 3 mini hamburguesas de 55 mm Ø

2PA05 Plato de 5 albóndigas de 38 mm Ø

2PA10 Plato de 10 albóndigas de 25 mm Ø

Contáctanos y te cotizaremos la hamburguesera manual que tu negocio necesita. (link de contacto)

Las hamburgueseras manuales Mainca todos los platos son intercambiables entre ambos modelos.

Totalmente manuales.

Prácticas, económicas y por su simplicidad de muy fácil manejo.

El plato siempre gira en el sentido de las agujas del reloj.

Reducen el tiempo de elaboración a mano.

Son la solución puente entre la fabricación a mano y la automática.

Se desmontan completamente sin herramientas para facilitar su limpieza.

El grosor de la hamburguesa, albóndiga o croqueta es fácilmente regulable hasta 40 mm como máximo.

Dispone de dispensador de papel.

Construcción: en aluminio anticorrosivo anodizado.

Cilindro carne en acero inoxidable.

Estamos a vuestra disposición para resolver consultas o dudas referentes a la picadoras de carne para carnicerías, en el chat o en el apartado contacto de EquipoH.com

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 380x425x515mm