



Hamburguesera automática Mainca HA-4400.

Configuración recomendada para la Mainca HA-4400: Máquina con 1 bombo de 1 figura de hasta 24 mm profundidad + Dispensador de papel automático + bandeja de 45 l.+ Cinta transportadora de 75cm de longitud + Limpiador de hilo automático (neumático)

Hamburguesera automática ideal para carnicerías e industria alimentaria.

Catálogo de hamburgueseras automáticas

Hamburguesera automática Mainca HA-4400.

Configuración recomendada para la Mainca HA-4400: Máquina con 1 bombo de 1 figura de hasta 24 mm profundidad + Dispensador de papel automático + bandeja de 45 l.+ Cinta transportadora de 75cm de longitud + Limpiador de hilo automático (neumático)

Hamburguesera automática ideal para carnicerías e industria alimentaria.

Características generales:

HA-2200: Con bombo formador simple que expulsa el producto cada vuelta entera (360°).

HA-4400: Con bombo formador doble que expulsa el producto cada media vuelta (180°).

Tolva de 25 litros / 15Kg (en opción de 45 litros / 25Kg).

Limpiador manual del hilo expulsor (neumático en opción).

Cinta transportadora de 33 cm (en opción de 75 cm).

Dispensador de papel automático en opción.

Motores:

HA-2200: monofásico 0.75HP 230V 50Hz (consumo 2.4 Amp.)

HA-4400: monofásico 1HP 230V 50Hz (consumo 3.3 Amp.)

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

Las hamburgueseras automáticas de Mainca son de gran robustez y fiabilidad equipadas con variador de velocidad de serie.

Pueden hacer hasta 2200 ó 4400 unidades hora según el modelo y bombo formador.

Con un bombo de 3 figuras triplican la producción.

Funcionamiento Automático o manual con pedal.

No solo son excelentes formadoras de hamburguesas sino que también son aptas para formar multitud de productos no cárnicos, como quesos o masas de pastelería por muy espesas que sean.

Disponen de dispensador de papel automático en opción que coloca un papel debajo de cada hamburguesa.

Existen multitud de bombos con distintas formas y tamaños:

hamburguesas redondas, ovaladas, nuggets, y otras formas especiales. El grosor de la pieza es fácilmente regulable en cada bombo.

Todas las partes a limpiar (tolva, palas, bombo y cinta transportadora) se desmontan fácilmente sin herramientas.

Construcción: en acero inoxidable 18/10. Cumplen con la CE.

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): 600x780x640mm