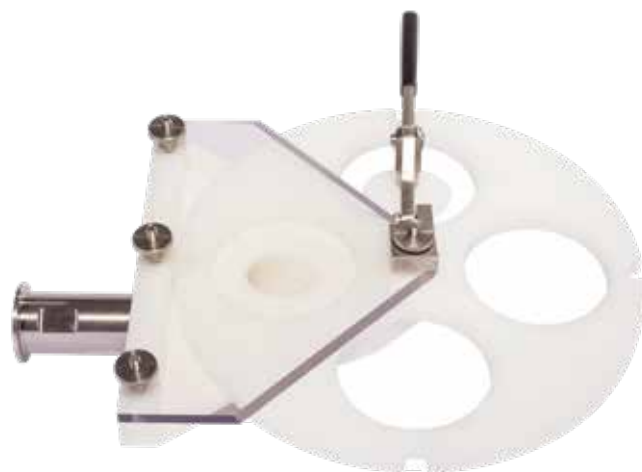




## FORMEUSE À STEAK



**HBF 700XL**



**HBF 700**

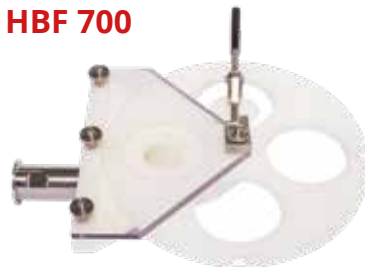




**HBF 700XL**



**HBF 700**



|                                        |                                              |                                              |
|----------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Capacité nominale                      | jusqu'à 700 hamburgers par heure             | jusqu'à 700 hamburgers par heure             |
| Diamètre maximum des hamburgers        | jusqu'à 170 mm                               | jusqu'à 125 mm                               |
| Dimensions (L x L x H, disque compris) | 542 x 415 x 140 mm                           | 350 x 377 x 114 mm                           |
| Poids net                              | 6,40 kg, sans emballage                      | 5,20 kg, sans emballage                      |
| Matériaux                              | principalement POM, HPME et acier inoxydable | principalement POM, HPME et acier inoxydable |

| Forme | Poids* (g) | Diamètre (mm) | Epaisseur (mm) |
|-------|------------|---------------|----------------|
|       | 55         | 85            | 10             |
|       | 110        | 90            | 17             |
|       | 115        | 127           | 09             |
|       | 115        | 102           | 14             |
|       | 130        | 100           | 17             |
|       | 140        | 118,9         | 12,7           |
|       | 150        | 122,9         | 12,7           |
|       | 160        | 110           | 17             |
|       | 160        | 90            | 25             |
|       | 170        | 130,6         | 12,7           |
|       | 180**      | 150           | 10             |
|       | 150        | 95 x 95       | 17             |
|       | 160        | 80 x 80       | 25             |
|       | 100        | 100 x 75      | 17             |
|       | 150        | 100 x 75      | 25             |
|       | 100        | -             | 17             |

### Avantages

- Faire des steaks hachés (hamburgers) de manière hygiénique et rapide
- Qualité constante et aspect uniforme
- Haut rendement
- Changement de forme rapide et facile
- Connexion rapide et facile à tout type de poussoir hydraulique ou sous vide
- Nettoyage facile



Méthode de travail



YouTube

**Vous ne trouvez pas ce que vous désirez dans notre game standard ? Nous réalisons aussi votre taille souhaitée !**



\* Le poids du steak haché est déterminé par la masse volumique de la viande hachée. La masse volumique utilisée pour calculer le poids est de 1kg / dm<sup>3</sup>.

\*\* Uniquement en combinaison avec HBF 700XL.



**Pour toutes questions et renseignements, veuillez contacter PINTRO®:**

**E** info@pintro.be **T** +32 9 224 91 01 **W** www.pintro.be

PINTRO® est une marque commerciale qui a fait l'objet d'un dépôt auprès d'un organisme public officiel et une marque déposée.