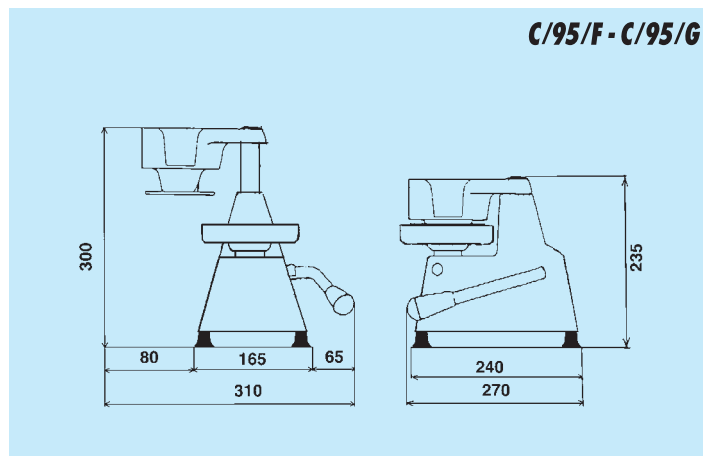
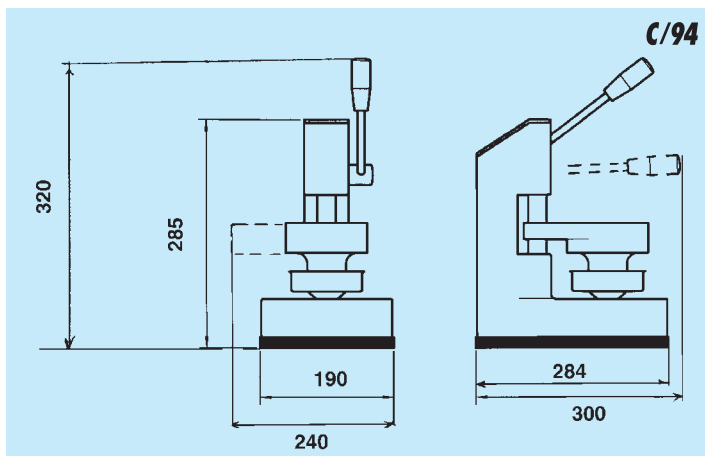


C/94 - C/95/F - C/95/G





C/94 - C/95/F - C/95/G



HAMBURGATRICI MANUALI. Per formare in modo semplice e veloce ottimi hamburger tondi e compatti. Possono essere usate combinazioni di vari ingredienti: carni di manzo o pesce, pangrattato, uova, spezie, verdure ... I migliori risultati si ottengono con il tritato dei nostri TRITACARNE REFRIGERATI (vedere la relativa documentazione). Per macellerie, fast food, gastronomie, supermercati, ristorazione collettiva, ...

- Struttura in alluminio anodizzato e piatti in acciaio inox AISI 304
- Facili da pulire
- Fornite con una confezione di cellophane per alimenti

MANUAL PATTY FORMERS. A fast and simple way to form excellent round, compact burgers. Various combinations of ingredients may be used: beef or fish, breadcrumbs, eggs, spices, vegetables ... You can get the best results with mince prepared using our REFRIGERATED MEAT MINCERS (see information). For butcher's shops, fast food, restaurants, delicatessen, supermarkets, food-packing centres, canteens and catering services, ...

- Anodised aluminium structure and AISI 304 stainless steel plates
- Easy to clean
- Supplied with a package of cellophane food wrap

RECONSTITUEURS MANUELS. Pour préparer de manière simple et rapide d'excellents steacks hâchés, ronds et compacts. Peuvent être utilisés en combinant différents ingrédients: viandes de bœuf ou poisson, chapelure, œufs, épices... Les meilleurs résultats s'obtiennent en utilisant le hachis produit à l'aide des hachoirs réfrigérés LA MINERVA (voir la documentation correspondante). Pour les boucheries, les fast-foods, les traiteurs, la grande distribution, les centres de conditionnement, la restauration collective, ...

- Structure en aluminium anodisé et plaques en acier inox AISI 304
- Faciles à nettoyer
- Fournis avec emballage cellophane à usage alimentaire

MANUELLE HAMBURGERVORRICHTUNGEN. Einfaches und schnelles Formen von ausgezeichneten, runden und kompakten Hamburgern. Es können Kombinationen verschiedener Zutaten verwendet werden: Rindfleisch oder Fisch, Paniermehl, Eier, Gewürz, Gemüse... Die besten Ergebnisse lassen sich mit Hackfleisch erzielen, das mit unseren gekühlten Fleischwölfen haschiert worden ist (siehe entsprechende Unterlagen). Für Metzgereien, Fast-Food-Restaurants,

Gastgewerbe, Supermärkte, Gemeinschaftsverpflegung, ...

- Struktur aus eloziertem Aluminium und Teller aus Edelstahl AISI 304
- Einfache Reinigung
- Geliefert mit einer lebensmittel echten Zellophan-Verpackung

HAMBURGUESADORAS MANUALES. Para formar de manera simple y rápida óptimas hamburguesas redondas y compactas. Pueden usarse combinaciones de diferentes ingredientes carnes de tenera o pescado, pan rallado, huevos, especias, ... Los mejores resultados se obtienen con la picadura de nuestras PICADORAS DE CARNE REFRIGERADAS (véase la respectiva documentación). Para carnicerías, fast food, tiendas de gastronomía, supermercados, centros de envasado, comedores colectivos, ...

- Estructura de aluminio anodizado y platillos de acero inox AISI 304
- Fáciles de limpiar
- Suministrados con un envase de celofán para alimentos

	C/94	C/95/F	C/95/G
Ø mm	100	130	150
g	100	130	150
kg	4,9	5,2	5,4