

Kit professionale per hamburger – Tritacarne 220 kg/h, Impastatrice manuale 20 Lt, Pressa hamburger Ø 150 mm

MODELLO: KIT HAMBURGER

Dimensioni esterne

Tritacarne: L 260 x P 520 x H 445 Impastatrice: L 513 x P 325 x H 438 Pressa: L 330 x P 230 x H 310 mm

1.659,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	Tritacarne: L 260 x P 520 x H 445 mm Impastatrice: L 513 x P 325 x H 438 mm Pressa: L 330 x P 230 x H 310 mm
Inversione di marcia	Si
Potenza	1,1 KW
Peso netto	Tritacarne: 24,7 kg Impastatrice: 11,5 Kg Pressa: 6 Kg
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Produzione oraria tritacarne KG/h	220 Kg

Dimensioni bocca tritacarne	Ø 82 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Pestello, coltello ino x auto affilante, 2 piastre forate (Ø4,5mm-Ø8mm)
Tipologia grattugia/ tritacarne	Singola
Voltaggio tritacarne	Monofase - 230 V
Normative	CE disponibile

Descrizione

Kit professionale per hamburger con Tritacarne + Impastatrice manuale + Pressa hamburger.

Il kit completo per la produzione di hamburger artigianali in macelleria!

Il **kit hamburger professionale per macellerie** è la soluzione ideale per chi desidera realizzare hamburger di carne fresca in modo pratico, organizzato e professionale. Composto da tre attrezzature specifiche per la lavorazione della carne, permette di seguire tutte le principali fasi di

preparazione: dalla macinazione al condimento e impasto, fino alla formatura degli hamburger.

Il kit comprende un **tritacarne professionale monofase con produzione fino a 220 kg/h**, un'impastatrice manuale per carne con capacità massima di 20 litri e una pressa hamburger manuale con diametro di 150 mm.

Cosa comprende il kit hamburger?

1. Tritacarne monofase con gruppo di macinazione in acciaio inox – 220 kg/h

Il tritacarne professionale TRF22 è progettato per garantire prestazioni elevate nella macinazione della carne. Dotato di gruppo di macinazione completamente estraibile in acciaio inox AISI 304, offre praticità nelle operazioni di pulizia e manutenzione.

- Produzione oraria: 220 kg/h
- Alimentazione: monofase 230 V
- Potenza: 1,1 kW
- Gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304
- Inversione di marcia
- 2 piastre forate incluse: Ø 4,5 e 8 mm
- Coltello inox autoaffilante
- Dimensioni: L 260 x P 520 x H 445 mm

2. Impastatrice manuale per carne monopala – Capacità 20 litri

L'impastatrice manuale IM20 consente di amalgamare la carne macinata con spezie, aromi e ingredienti selezionati, ottenendo un composto omogeneo da utilizzare per la preparazione di hamburger e altre specialità di macelleria.

La struttura in acciaio inox AISI 304 assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia. La pala in acciaio inox è estraibile, per agevolare le operazioni di pulizia al termine della lavorazione.

- Capacità massima: 20 litri
- Tipologia: manuale a monopala
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Pala estraibile in acciaio inox
- Peso netto: 11,5 kg
- Dimensioni: L 513 x P 325 x H 438 mm

3. Pressa hamburger manuale – Diametro 150 mm

La pressa hamburger HP150 permette di dare forma alla carne precedentemente macinata e impastata, realizzando hamburger dal diametro uniforme di 150 mm.

Semplice e intuitiva da utilizzare, è dotata di struttura in alluminio anodizzato e di un pratico vano predisposto per contenere i dischetti di confezionamento. È ideale per preparare hamburger artigianali da esporre nel banco macelleria o destinare alla vendita.

- Diametro hamburger: 150 mm
- Struttura in alluminio anodizzato
- Vano porta dischetti
- Peso netto: 6 kg
- Dimensioni: L 330 x P 230 x H 310 mm

Perché scegliere il kit hamburger per macelleria?

Acquistando questo kit hai a disposizione tre macchinari complementari per organizzare la produzione di hamburger artigianali direttamente nella tua attività.