

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/maszynka-do-formowania-hamburgerow-130-mm-p-4700.html>



## Maszynka do formowania hamburgerów 130 mm

Cena brutto	<b>517,01 zł</b>
Cena netto	<b>420,33 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Numer katalogowy	<b>10010162</b>
Kod producenta	<b>4</b>
Kod EAN	<b>4260223027178</b>

### Opis produktu

## Profesjonalna maszynka do hamburgerów 130 mm

Maszynka do hamburgerów jest niezastąpionym urządzeniem w każdym obiekcie gastronomicznym przygotowującym fast-foody. Mogą Państwo w oka mgnienia tworzyć hamburgery z mięsa mielonego, ryb lub warzyw, co ułatwia proces przygotowania najróżniejszych wariantów hamburgerów.

Zarówno **obudowa, jak i misa wykonane są ze stali szlachetnej** gwarantuje to szybkie, proste i bezpieczne czyszczenie. Cztery antypoślizgowe nóżki z gumy umieszczone pod urządzeniem zapewniają stabilność na powierzchni roboczej.

**Obudowa wykonana jest z aluminium, a pojemnik roboczy i uchwyt na folie z wysokiej jakości stali szlachetnej.** Staranne wykonanie sprawia, że to profesjonalne urządzenie jest wyjątkowo solidne i długowieczne. Wszystkie elementy są łatwo dostępne i dlatego też dają się w prosty sposób wyczyścić. Cztery antypoślizgowe gumowe nóżki na spodniej stronie zapewniają pewną i stabilną pracę.

Maszynka do hamburgerów jest wyjątkowo prosta i szybka w obsłudze. Po napełnieniu pojemnika roboczego wybranym rodzajem mięsa, urządzenie formuje kompaktowe, okrągłe hamburgery. Dzięki dokładnej formie otrzymują Państwo, przy takim samym napełnieniu, zawsze perfekcyjne i jednakowe hamburgery o **średnicy 130mm**.

Urządzenie jest obsługiwane manualnie przez prosty mechanizm dźwigni. Przez podniesienie głównej dźwigni unoszona jest prasa z pojemnika roboczego, w celu napełnienia go mięsem. Opuszczenie dźwigni zwalnia i również opuszcza prasę, tak aby móc uformować masę mięsną. Proste wyciągnięcie możliwe jest przez ponowne podniesienie dźwigni. Dodatkowa dźwignia boczna umożliwia opuszczenia blachy formującej na spód pojemnika roboczego, w ten sposób zapobiega wyciągnięciu.

Przy tworzeniu hamburgerów są używane krążki papierowe o średnicy 130mm. Dzięki specjalnemu pojemnikowi krążki te są starannie przechowywane i tak umiejscowione, aby umożliwiać szybką i efektywną pracę. Dbają one o to, aby mięso na hamburgery nie miało bezpośredniego kontaktu z rękoma, przez co produkcja jest wyjątkowo higieniczna. W paczce z maszyną do hamburgerów zawarte są małe krążki papierowe.

Jesteśmy pewni wysokiej jakości i niezawodności naszych urządzeń, dlatego każdy produkt został objęty **długą gwarancją**.

**Nasze urządzenia posiadają Deklarację Zgodności CE  
- potrzebną dla Sanepidu**

---

Stan	Nowy
Materiał	Eloksalowane aluminium, stal szlachetna
Średnica hamburgerów	130 mm
Wymiary (DxSxW)	21 x 29 x 27,5 cm
Waga	5,6 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	24 x 29 x 32 cm
Waga wysyłki	6,3 kg