



Hamburgatrice professionale per macellerie h11799

Ideale per preparare hamburger da 100 mm. x 25 mm. in modo facile e veloce grazie al dispenser di cellophane di protezione incorporato.

Funzionamento a leva, pulizia rapida e manutenzione inesistente.

Hamburgatrice è ideale per usi professionali nelle macellerie, ristoranti, bracerie, pub e dove c'è necessità di produrre grandi quantità di hamburger nel minor tempo possibile.

Il funzionamento a leva permette in modo sincronizzato la compressione e l'estrazione dell'hamburger e grazie anche al dispenser di cellophane protettivo incorporato è possibile preparare gli hamburger in modo rapido e igienico.

Fabbricato in alluminio anodizzato, anticorrosivo e igienico, consente di preparare hamburger da 100 mm x 25 mm. Il dispositivo di pressione e di estrazione della carne è fabbricato in acciaio inox ed è corredato di apposito contenitore per i cellophane.

Facile da pulire poichè non presenta spigoli né fori nei quali si possa accumulare lo sporco, non richiede manutenzione ed è conforme alle norme internazionali sull'igiene e sulla sicurezza.

Caratteristiche tecniche:

- Diametro hamburger: 100 mm
- Altezza hamburger: 25mm Dimensioni esterne
- Larghezza: 235 mm
- Profondità: 230 mm
- Altezza: 275 mm

- **diametro hamburger** 100 mm
- **Altezza** 27,5 cm
- **Larg.** 23,5 cm
- **Profondita** 23 cm