

FREY

Maschinenbau



Burger Head

Le poussoir Oscar 20 + l'appareil Burger Head sont le gage d'une fabrication de hamburgers semi-industrielle

Grâce au modèle Burger Head BH4, étendez l'utilisation de votre remplisseuse afin la transformer en machine à hamburgers. Vous pourrez ainsi produire jusqu'à 1 000 burgers par heure.

Tous les burgers présentent la même forme et la même taille, vous pourrez donc atteindre une qualité constante du produit.

La simplicité du montage, de la manipulation et de l'entretien ne manqueront pas de faciliter votre processus de production.

Travail ergonomique

Coût d'acquisition réduit

Burger Head BH4



Groupes cibles

Le modèle Burger Head constitue la solution pratique destinée aux grandes et petites boucheries, aux chaînes de boucheries et de restaurants, aux fournisseurs de snacks, traiteurs, cuisines industrielles, et bien plus encore

Différents formats

Différentes têtes de formage standard sont proposées. Des modèles personnalisés sont également disponibles sur demande. Le changement de produit a lieu en toute facilité en remplaçant la tête de formage.

Machines de portionnement automatiques

Le modèle Burger Head BH4 peut également être utilisé en association avec des machines de portionnement automatiques, telles que notre produit Kompakta 2-30 ou des poussoirs sous vide type F-Line.

De ce fait, le procédé de fabrication est d'autant plus automatisé et le poids de remplissage souhaité peut être défini sur la machine de remplissage.

Forme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Diamètre (mm)
	110	17	90
	130	17	100
	160	17	110
	160	25	90
	150	17	95x95
	160	25	80x80
	100	17	100x75
	150	25	100x75

<https://www.youtube.com/watch?v=NGXQSXMAFUK>

Caractéristiques techniques :

Type : BH4
Raccordement : Bride 73 mm
Commande : Manuelle
Puissance max. : 1 000 portions/h

Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20
D-89542 Herbrechtingen

Allemagne

Tél.: +49 7324 172 0
Fax: +49 7324 172 44

www.frey-online.com
info@frey-online.com

