



MAGA PRASA DO MIĘSA

CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

- Rozbija porcje mięsa równomiernie i delikatnie
- Płynna regulacja grubości rozbicia (od 0.5 mm do 30 mm)
- Wydajność do 800 cykli na godzinę
- Uruchomienie procesu automatyczne po wsunięciu tacki
- 4-poziomowy system zabezpieczeń pracy
- Szybka instalacja na blacie roboczym lub dedykowanej podstawie
- Możliwość mycia tac roboczych w zmywarce

KONTAKT

Nasz zespół handlowy
zaprasza do kontaktu

Jacek 727 777 199
Karolina 727 777 198
Dariusz 727 777 190

biuro@ulton.pl

OPIS

Półautomatyczna prasa do mięsa MAGA pozwala wyeliminować ręczną pracę polegającą na rozbijaniu mięsa do takich dań jak rolady, kotlety, steki, burgery czy bitki. Unikalna konstrukcja i precyzja wykonania umożliwia płynne i dokładne ustawienie grubości porcji (od 0,5 do 30 mm) dzięki czemu mięso zostaje rozbite równomiernie a przygotowane kawałki są delikatne i soczyste. Urządzenie sprawdza się również w formowaniu wegetariańskich burgerów czy kulek pizzy. Dzięki wysokiej wydajności do 800 porcji na godzinę oraz wykonaniu z najwyższej jakości materiałów, prasa MAGA ma zastosowanie w automatyzacji i optymalizacji procesów zarówno w gastronomii jak i w przemyśle - w zakładach przetwórstwa spożywczego czy firmach cateringowych

MAGA PRASA DO MIĘSA

ZASTOSOWANIE

- rolady wołowe, bitki, befsztyki, steki
- rolady wieprzowe, kotlety schabowe, sznyce
- piersi z kurczaka, kotlety de volaille (devolay)
- formowanie hamburgerów
- kulki pizzy i wiele innych

OBSŁUGA

1. Ustaw płynnie i precyzyjnie oczekiwaną grubość
2. porcji za pomocą obrotowej tacy górnej.
3. Połóż mięso na tacy.
4. Wsuń tacę do urządzenia.
5. Prasa rozpocznie proces automatycznie.

SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

Wysokość	Szerokość	Długość	Waga
700 mm	460 mm	600 mm	120 kg

Zasilanie

400 V

Moc silnika

1.5 kW

Średnica talerza

300 mm



Prasa MAGA automatycznie rozpoczyna proces po wsunięciu tacy do urządzenia.



Specjalny kształt i struktura tacy gwarantuje zachowanie soczystości mięsa po rozbiciu.