

# FORMEUSES A STEAKS



- + Idéales pour former manuellement des steaks
- + Façonnage rapide et hygiénique
- + Modèles pour steaks Ø 100 ou Ø 130 mm

- Structure robuste en aluminium anodisé avec pieds antidérapants.
- **Parties en contact avec la viande en inox alimentaire AISI 304.**
- Fonctionnement entièrement mécanique.
- Distributeur d'intercalaires juste à portée de main.
- **Dispositif d'éjection du steak constitué très pratique.**
- Intercalaires alimentaires pour steaks : CONSULTEZ-NOUS.

MODELE	STEAKS	DIMENSIONS (L x p x h)	DIMENSIONS BASE (L x p)	POIDS
FORMSTEAK 100	Ø 100 mm	250 x 370 x 500	175 x 260	5.2 kg
FORMSTEAK 130	Ø 130 mm	250 x 370 x 500	175 x 260	5.5 kg

INTERCALAIRES Ø 100 mm, boîte de 2000 pièces

INTERCALAIRES Ø 130 mm, boîte de 2000 pièces

SOMMAIRE



- + Idéales pour former manuellement et rapidement des steaks et boulettes
- + Façonnage rapide et hygiénique
- + Matrices interchangeables pour steaks et boulettes

- Structure robuste en aluminium anodisé avec pieds antidérapants.
- **Cylindre de remplissage en inox alimentaire AISI 304.**
- Capacité du cylindre : 2,5 litres.
- Fonctionnement entièrement mécanique.
- Matrices interchangeables en polyéthylène.
- **Épaisseurs réglables jusqu'à 40 mm.**
- **Ejection automatique du steak face à l'opérateur.**
- Dimensions hors tout machine (L x p x h) : 460 x 500 x 500 mm.
- Poids : 17 kg.

CARACTERISTIQUES	RS 100	RS 120	RS 130	RS 55	RB 38	RB 25
Quantité et diamètre maximum des steaks	1 x Ø 100 mm	1 x Ø 120 mm	1 x Ø 130 mm	3 x Ø 55 mm	5 x Ø 38 mm	10 x Ø 25 mm
Production hor aire	300	300	300	900	1200	2400

MATRICE SUPPLEMENTAIRE	S 100	S 120	S 130	S 55	B 38	B 25
	✓	✓	✓	✓	✓	✓