

FORMEUSES A STEAKS SEMI-AUTOMATIQUES

- + Idéales pour former rapidement des steaks hachés traditionnels
- + Cadence réglable par variateur de vitesse
- + Matrices de différentes formes ou diamètres interchangeables

- **Construction inox, aluminium et polyéthylène alimentaires.**
- Bâti stable sur pieds antidérapants.
- **Matrice standard au choix.**
- Matrices interchangeables pour boulettes, bâtonnets, steaks...
- **Epaisseur de steak réglable de 5 à 28 mm (55 mm sur demande spécifique).**
- **Fonctionnement facile et entièrement électromécanique.**
- Variateur de vitesse contrôlant la cadence.
- Protection de sécurité sur le couvercle et la matrice.
- Commandes basse tension 24 V / Appareil certifié **CE**.
- Alimentation électrique : MONOPHASE 230 V.



DISTRIBUTEUR D'INTERCALAIRES



STEAK MATIC 130 +
FORMEUSE A BOULETTES SPHERIQUES



SOMMAIRE

MODELE	EPAISSEUR MINI / MAXI	PRODUCTION HORAIRE (trémie approvisionnée en continu)	RÉSERVE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
STEAK MATIC 130	5 à 28 mm	1400 steaks ou 2800 boulettes	24 litres	410 x 540 x 710	370 W	75 kg

OPTIONS

Matrice standard pour steaks Ø 100, 115, 130 ou 110 x 80 mm ou boulettes Ø 22, 32, 40, 65 mm

Matrice pour croquettes 50 x 25, cannellonis 70 x 25 ou matrice sur-mesure

Distributeur automatique d'intercalaires papier Ø 80 à 115 mm

Fromeuse à boulettes sphériques Ø 30 à 40 mm avec extracteur automatique

Trémie pour remplissage en continu

Table support inox à roulettes 600 x 600 x 860 mm

EXISTE EN VERSION REFRIGEREE : CONSULTEZ-NOUS

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.



MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2025 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51