

FREY

Maschinenbau



Burger Head

Con la embutidora de pistón Oscar 20 y el Burger Head podrá crear una línea de producción de hamburguesas semiindustrial

Aproveche al máximo el potencial de su embutidora con el Burger Head BH4 y conviértala en una máquina de hamburguesas. Podrá producir hasta 1.000 hamburguesas por hora.

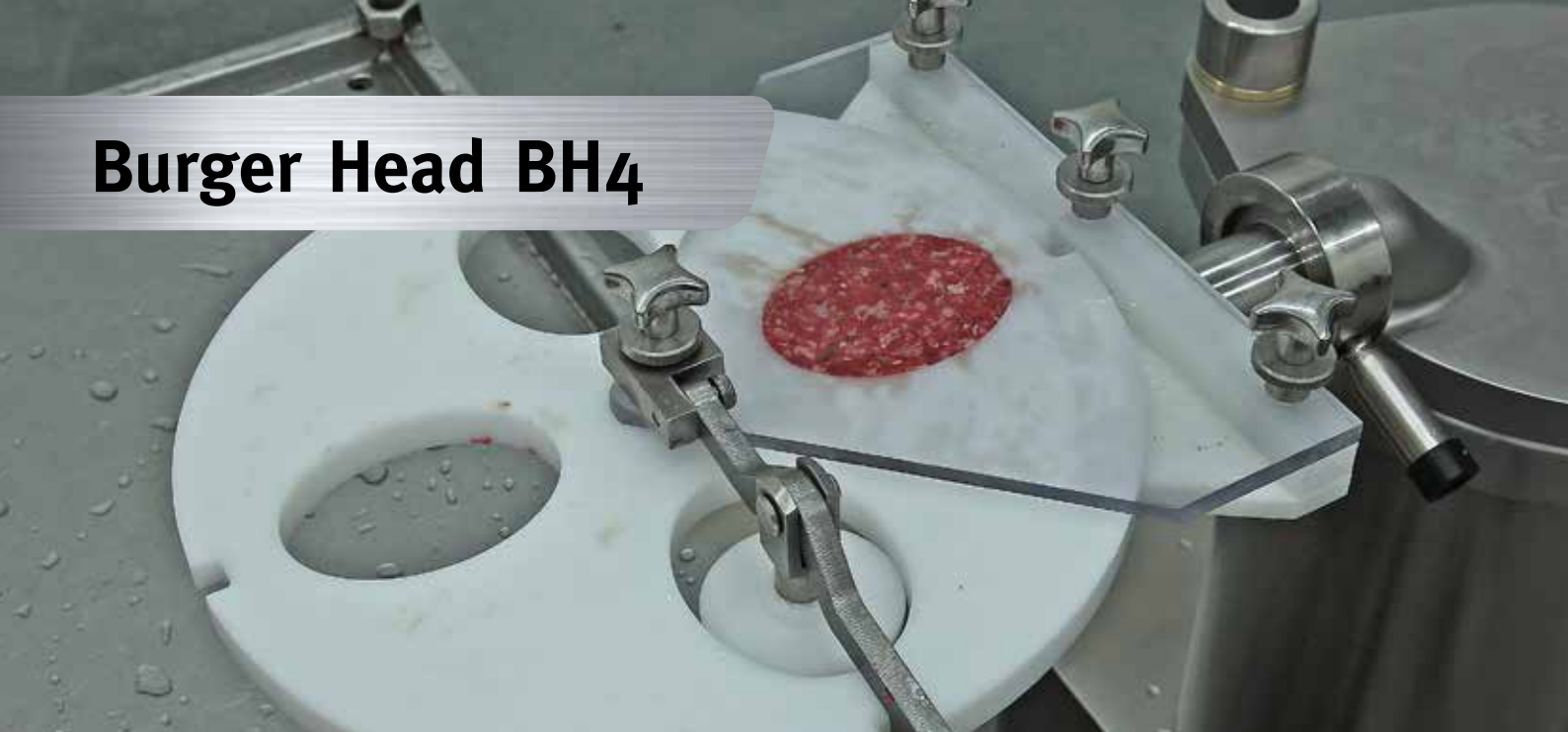
Todas las hamburguesas tendrán la misma forma y tamaño, garantizando así una calidad constante.

Su fácil montaje, manejo y limpieza facilitan el proceso de producción.

Posición ergonómica

Bajo coste de adquisición

Burger Head BH4



Ideal para...

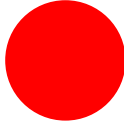


Burger Head es una práctica solución para grandes y pequeñas carnicerías, cadenas de carnicerías y restaurantes, proveedores de aperitivos, empresas de catering, cocinas industriales y un largo etcétera.

Variedad de formas

Disponemos de moldes de diversas formas estándar. A petición también podemos fabricar moldes personalizados. El producto puede cambiarse fácilmente intercambiando el molde.

Sistema automático de porcionado

El Burger Head BH4 también se puede utilizar junto con sistemas automáticos de porcionado como nuestra Kompakta 2-30 o con las embutidoras al vacío F-Line. El proceso de fabricación se automatizará más si cabe y el peso de llenado podrá regularse en la embutidora.

Formas	Peso (g)	Altura (mm)	Diámetro (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>

Datos técnicos:

Modelo: BH4
Conexión: Brida 73mm
Manejo: Manual
Potencia máx.: 1.000 porciones/h

Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20
D-89542 Herbrechtingen

Alemania

Teléfono: +49 7324 172 0

Fax: +49 7324 172 44

www.frey-online.com

info@frey-online.com

