



HACKBÄLLCHEN MASCHINE



MBF 50-C



MBF 50



MBF 50-C vs. MBF 50



MBF 50-C

- Mittelständische Unternehmen
- 70 kg
- 135 x 60 x 140 cm
- Spannung: 210 - 240 V
- Länge des Förderers = 1000mm
- in Übereinstimmung mit dem Standard DIN EN 349



MBF 50

- Kleine Unternehmen
- 15 kg
- 50 x 16 x 35 cm
- 230 VAC 50 Hz

Jede Maschine wurde gemäß den geltenden CE-Normen und aus hochwertigen Materialien hergestellt. Die Maschinenteile bestehen hauptsächlich aus Polyethylen und Edelstahl. Viele Maschinenteile entsprechen der Schutzart IP69K und der Clean-Design-Norm für die Lebensmittelindustrie. Alle Bestandteile halten Temperaturunterschiede aus und können sowohl in kühlen als auch in feuchten Räumen eingesetzt werden.

PINTRO® MBF 50-C & MBF 50

PINTRO® garantiert immer ein handgefertigtes und gleichmäßiges Aussehen sowie ein festes Gewicht und eine konstante Qualität!



Anwendungen

- Hackbällchen
- Königsberger Klopse
- Fisch
- Brätknödel
- Käse
- Gemüse
- Suppenklößchen
- Fonduebällchen
- Leberknödel
- Falafel
- Köttbullar



Vorteile

- Schnelles und einfaches Montieren und Demontieren
- Pflegeleicht
- Schneller Kaliberwechsel für andere Hackbällchengröße
- Passt auf jede Kolben- oder Vakuumfüllmaschine
- Kann auch als Portioniergerät auf einer Kolbenfüllmaschine verwendet werden.



Arbeitsvorgang



MBF 50-C

Beispiel aus der Praxis



MBF 50

Arbeitsweise und
Beispiel aus der Praxis



Beide Maschinen können an allen herkömmlichen Kolben- oder Vakuumpfüllmaschinen angeschlossen werden. PINTRO® liefert zu jeder Maschine den passenden Anschluß.

Die Hackbällchen können auf verschiedene Weisen weiterverarbeitet oder transportiert werden:

- direkt in heißem Wasser
- auf einem Förderband
- in Kisten

Haben Sie noch keine Füllmaschine? Kontaktieren Sie uns einfach per E-Mail unter info@pintro.de.



Zubehör



Kaliber :

Durch das Auswechseln der Former und Messer werden ganz einfach Bällchen verschiedener Kaliber gefertigt.



Schwanehals :

Bietet eine erhöhte Flexibilität und die Möglichkeit das gesamte Gerät sowie den Bällchenausgang höher einzustellen.

PINTRO® Geräte lassen sich leicht in einen bereits bestehenden Produktionsprozess integrieren. Kontaktieren Sie uns für weitere Infos per E-Mail unter info@pintro.de.

Standardkaliber (Former + Messerset)	gewicht*	Kapazität / U (+-)	
		Kg	Portionen
Ø18 mm	±4 gr	195	48.600
Ø25 mm	±10 gr	420	32.400
Ø30 mm	±20 gr	320	16.200
Ø37 mm	±30 gr	480	16.200
Ø42 mm	±40 gr	650	16.200
Kaliber nach Maß			

*Das Gewicht des Hackbällchens wird von der Massendichte des Hackfleisch bestimmt.
Die Massendichte, die zur Berechnung des Gewichts angewendet wird, beträgt 1 kg/dm³.



YouTube-Kanal: <https://goo.gl/CUGyg7>

PINTRO®
im Angebot
auf unserem
YouTube-Kanal

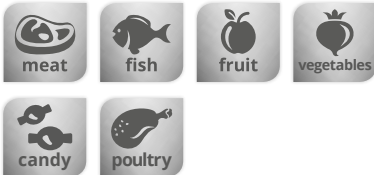


www.pintro.de

PINTRO'S Vorteile



PINTRO ist geeignet für



PINTRO'S Zielgruppe



**Kontaktieren
Sie uns für
weitere Infos!**



Wenden Sie sich für allgemeine Informationen an:
E info@pintro.de T +32 9 219 93 85 W www.pintro.de