

Fleischpresse



Die Fleischpresse automatisiert den händischen Klopfvorgang für Fleischgerichte wie beispielsweise Rouladen, Koteletts, Steaks, Schnitzel und Burger-Patties. Die Fleischstücke werden schonend und gleichmäßig auf die voreingestellte Stärke von 0,5 bis 30 mm gepresst und bleiben dabei saftig und zart. Auch das Pressen von vegetarischen Patties und Pizza-Teiglingen sind beliebte Einsatzgebiete der halbautomatischen Fleischpresse. Das Gerät optimiert mit einer Leistung von 800 Portionen pro Stunde die Prozesse der Lebensmittelindustrie, Groß-Gastronomie und Cateringfirmen.

Geräte Eigenschaften:

- Presst Fleischportionen gleichmäßig und schonend
- Stufenlos wählbare Portionsdicke (0,5 mm bis 30 mm)
- Bis zu 800 Portionen in der Stunde
- Pressvorgang startet automatisch
- Sensorgesteuerte Sicherheitsautomatik (4 Stufen)
- Schnell platziert auf Arbeitsfläche oder Untergestell
- Pressteller ist geschirrspülertauglich

Aktionspreis:

7.915,-- €

inkl. Untergestell

Anwendungen

- Rindfleisch für Rouladen, Schnitzel, Beefsteak
- Schweinefleisch für Koteletts, Schnitzel, Rouladen, Steaks
- Geflügelfleisch für Panierfilets, de'Volaille-Koteletts
- Burger für gleiche runde Portionen
- Pizzaböden und vieles mehr

Gerätespezifikation

Maße: 700 x 460 x 600 mm

Gewicht: 120 kg

Spannung: 400 V

Motorleistung: 1,5 kW

Teller-Durchmesser: 300 mm

Handhabung

1. Portionsdicke durch Drehen am Teller einstellen
2. Fleisch auf die Ablage legen
3. Ablage einschieben
4. Beim Einschieben der Ablage wird der Pressvorgang automatisch gestartet



Die Fleischpresse beginnt automatisch mit dem Pressvorgang, wenn die Ablage eingeschoben wird.

Die spezielle Oberflächenstruktur von Ablage und Pressteller sorgen dafür, dass das Fleisch seine Saftigkeit behält.

Düker-REX Fleischereimaschinen GmbH
Im Gewerbegebiet 17 · 63846 Laufach
Telefon: +49 (0) 6093 9932-190 · Fax: +49 (0) 6093 9932-194
info@dueker-rex.de
www.dueker-rex.de

