



## MAGA® FLEISCHPLATTIERER

### GERÄTE EIGENSCHAFTEN

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



### KONTAKT & SERVICE

Unser Sales Team ist  
für Sie erreichbar unter:

T +43 7724 2111-0  
sales.dach@beck-clipsystems.com  
www.beck-clipsystems.com

### BESCHREIBUNG

Der MAGA® Fleischplattierer automatisiert den händischen Klopfvorgang für Fleisch-Gerichte 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 des halbautomatischen MAGA® Fleischplattierers. Das Gerät optimiert mit einer Leistung von 800 Portionen pro Stunde die Prozesse der Lebensmittelindustrie, Groß-Gastronomie und Cateringfirmen.

# MAGA® FLEISCHPLATTIERER

## 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

## HANDHABUNG

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

## GERÄTESPEZIFIKATION

Höhe	Breite	Länge	Gewicht
700 mm	460 mm	600 mm	120 kg

### Spannung

400 V

### Motorleistung

1,5 kW

### Teller-Durchmesser

300 mm



Der MAGA® Fleischplattierer beginnt automatisch mit dem Pressvorgang, wenn die Ablage eingeschoben wird.

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