



## MAGA<sup>®</sup> PRASA DO MIĘSA

### STANDARDOWE FUNKCJE

- Rozbija porcje mięsa równomiernie i delikatnie
- Płynna regulacja grubości rozbicia (od 0.5 mm do 30 mm)
- Wydajność do 800 cykli na godzinę
- Uruchomienie procesu automatyczne po wsunięciu tacki
- 4-poziomowy system zabezpieczeń pracy
- Szybka instalacja na blacie roboczym lub dedykowanej podstawie



### KONTAKT & OBSŁUGA

Kontakt z naszym  
zespołem sprzedaży:

T +48 61 833 50 65

M +48 690 001 721

M +48 690 001 474

[sprzedaz@beck-clipsystems.pl](mailto:sprzedaz@beck-clipsystems.pl)

[www.beck-clipsystems.com/pl](http://www.beck-clipsystems.com/pl)

### OPIS

Półautomatyczna prasa do mięsa MAGA<sup>®</sup> pozwala wyeliminować ręczną pracę polegającą na rozbijaniu mięsa do takich dań jak rolady, kotlety, steki, burgery czy bitki. Unikalna konstrukcja i precyzja wykonania umożliwia płynne i dokładne ustawienie grubości porcji (od 0,5 do 30 mm) dzięki czemu mięso zostaje rozbite równomiernie, a przygotowane kawałki są delikatne i soczyste. Urządzenie sprawdza się również w formowaniu wegetariańskich burgerów czy kulek pizzy. Dzięki wysokiej wydajności do 800 porcji na godzinę oraz wykonaniu z najwyższej jakości materiałów, prasa MAGA ma zastosowanie w automatyzacji i optymalizacji procesów zarówno w gastronomii jak i w przemyśle - w zakładach przetwórstwa spożywczego czy firmach cateringowych.

# MAGA® PRASA DO MIĘSA

## ZASTOSOWANIE

- rolady wołowe, bitki, befsztyki, steki
- rolady wieprzowe, kotlety schabowe, sznyce
- piersi z kurczaka, kotlety de volaille (devolay)
- formowanie hamburgerów
- kulki pizzy i wiele innych

## OBSŁUGA

1. Ustaw płynnie i precyzyjnie oczekiwaną grubość porcji za pomocą obrotowej tacy górnej.
2. Połóż mięso na tacy.
3. Wsuń tacę do urządzenia.
4. Prasa rozpocznie proces automatycznie.

## SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

Wysokość	Szerokość	Długość	Waga
700 mm	460 mm	600 mm	120 kg

### Zasilanie

400 V

### Moc silnika

1.5 kW

### Średnica talerza

300 mm



Prasa MAGA® automatycznie rozpoczyna proces po wsunięciu tacy do urządzenia.

Specjalny kształt i struktura tacy gwarantuje zachowanie soczystości mięsa po rozbiciu.