



MAGA® 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

www.beck-clipsystems.com/pl

OPIS

Półautomatyczna prasa do mięsa MAGA® 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, sznycle
- 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	Głębokość	Waga
600/1230 mm	460 mm	700 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.