



## LIGNE DE HAMBURGER

### Ligne de hamburger

Comportant:

## Formeuse "GEA-CFS"

### Type VM 600 HS (contrôle électronique)

- tout inox
- vitesse jusqu'à  $\pm 50$  coups / minute
- mobile
- avec convoyeur de sortie
- largeur nette 600 mm
- surface utile du moule 570 x 130 mm
- apte pour des moules avec un épaisseur de min. 6 mm et max. 40 mm
- puissance 22,8 kW
- poids 1,750 kg
- Siemens contrôle PLC + HMI Touch (lecture numérique avec possibilité de stockage de recettes)
- boîte de commande renouvelée avec de nouveaux composants et câbles électriques
- système hydraulique entièrement révisé, cylindres, pompes, moteurs, tuyauterie, filtre,...
- cette formeuse est idéale pour former toutes sortes de hamburgers, des produits de poulet tels que des nuggets, des burgers de poulet, des côtelettes formées,...
- produits de poissons : nuggets de poisson, burger de poisson, fingers de poisson
- produits de pommes de terre et légumes, produits végétariens.
- nuggets (selon le produit et le diamètre): 40.000-60.000 pcs/h
- burgers (selon le produit et le diamètre): 15.000-20.000 pcs/h

+

### "Berief" gril à téflon

#### Type Dubra DB 8/600

- ligne de grillage en continue
- convenable pour chauffer à huile thermique
- avec 2 tapis : grillage dessous et dessus
- largeur utile 600 mm
- vitesse réglable
- hauteur du produit réglable électriquement
- longueur utile 6.800 mm
- longueur totale 9.300 mm
- largeur totale 1.500 mm
- poids : 5.700 kg

+

### "Kersting" Tunnel d'après-cuisson

- longueur utile  $\pm 12.500$  mm
- largeur utile  $\pm 700$  mm
- tout inox
- avec 2 élévateurs
- 16 ventilateurs
- convoyeur d'entrée
- convoyeur de sortie
- système de lavage (bande)
- convient pour chauffer à vapeur
- max. hauteur du produit :  $\pm 180$  mm
- dimensions (lo x la x h) :  $\pm 14.600 \times 2.400 \times 4.400$  mm
- vitesse réglable
- 120 kW

- hauteur d'entrée ± 1.000 mm
- hauteur de sortie ± 1.000 mm
- le temps de cuisson min/max : 3-18 min
- tapis à mailles
- Simatic S7
- Text display OP 17
- puissance électrique : 26 kW
- 400V

**Interested? Contact us!**

**phone: +32 56 77 33 50 - email: [info@barsso.com](mailto:info@barsso.com)**