

D'OCCASION



Produktform (roh/ mit Panade/ gebraten)

Französisches 'Steak Haché'.



CORDON-BLEU STORK - MAREL

Ligne de moulage pour produits fourrés tels que cordon bleu (poids frais 100gr)

Le poids frais par portion est de ± 100 grammes, les principaux composants sont 48 grammes de viande hachée, 10 grammes de fromage fondu, 10 grammes de saucisse ou de jambon, le reste est de la chapelure

Consistant en :

Poussoir sous-vide "Risco Brevetti"

Type RS303 (poussoir-hachoir)

- avec chargeur de bacs européens
 - avec tête d'hachoir à viande (poussoir-hachoir), Type RS 70
 - BJ 2010
-
- poussoir-hachoir ouverture 2 bandes de remplissage l'une sur l'autre de 90 x 5 mm

+

MasterSlice " Marel - Stork"

- Trancheuse pour saucisses ou barres de jambon calibre 50 mm

+

Poussoir sous-vide "Karl Schnell"

Type 596 P 10 SE

- Utilisé pour remplir le fromage fondu lié au Masterfill

+

"Marel" MasterFill

Type MTFU

- Prenez le fromage fondu de la remplisseuse sous vide Karl Schnell et répartissez-le

+

MasterFormer "Marel" Formeuse

Type TA1521

En utilisant pratiquement aucune pression, le système MasterFormer produit des produits de haute qualité remplis et non remplis avec un aspect fait à la main et une conservation de la structure et de la texture de la masse de viande.

Les modules MasterSlice et MasterFill permettent d'ajouter des garnitures solides, liquides et pâteuses à la masse de viande dans la ligne d'alimentation MasterFormer.

Le MasterFormer offre une grande variété de possibilités de produits finis avec un minimum de gaspillage d'ingrédients et une flexibilité maximale, y compris le cordon bleu ou le steak haché.

Caractéristiques :

- Formage ultra basse pression, pour conserver la structure et la texture de la masse de viande
- Production entièrement automatique de produits remplis et non remplis, avec un aspect fait à la main
- MasterSlice ajoute des tranches découpées sur mesure de remplissage solide à la matière première de base
- MasterFill est utilisé pour ajouter des garnitures liquides ou en pâte
- Un minimum de gaspillage d'ingrédients
- Les produits finis peuvent être emballés directement sur des plateaux ou, alternativement, sont prêts pour un traitement ultérieur
- Facile à utiliser et à nettoyer

Interested? Contact us!
phone: +32 56 77 33 50 - email: info@barsso.com