



PINTRO®

WORKS FOR YOU

POWERED BY
SMO



HACKBÄLLCHEN MASCHINE



MBF 50-C



MBF 50



PINTRO® MBF 50-C & MBF 50

PINTRO® garantiert immer ein handgefertigtes und gleichmäßiges Aussehen sowie ein festes Gewicht und eine konstante Qualität!

Anwendungen

- Hackbällchen
- Königsberger Klopse
- Fisch
- Brätknödel
- Käse
- Gemüse
- Suppenklößchen
- Fonduebällchen
- Leberknödel
- Falafel
- Köttbullar



Vorteile

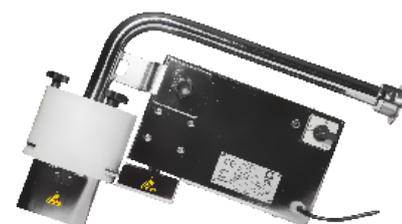
- Schnelle und einfache Montage und Abbau
- Pflegeleicht
- Schneller Kaliberwechsel für andere Hackbällchengröße
- Passt auf jede Kolben- oder Vakuumfüllmaschine
- Kann auch als Portioniergerät mit einer Kolbenfüllmaschine verwendet werden.



MBF 50-C



MBF 50



Technisch		
Gewicht Maschine	70 kg	15 kg
Höchstmaße (L x B x H)	135 x 60 x 140 cm	50 x 16 x 35 cm
Spannung		
230V	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
110V, 400V	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frequenz		
50Hz	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
60Hz	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Zielgruppe		
KMU	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Industrie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Andere		
Förderband (1m)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sprühsystem Förderband	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CE-Konform	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
DIN EN 349 - Konform	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mobil	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IP67	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

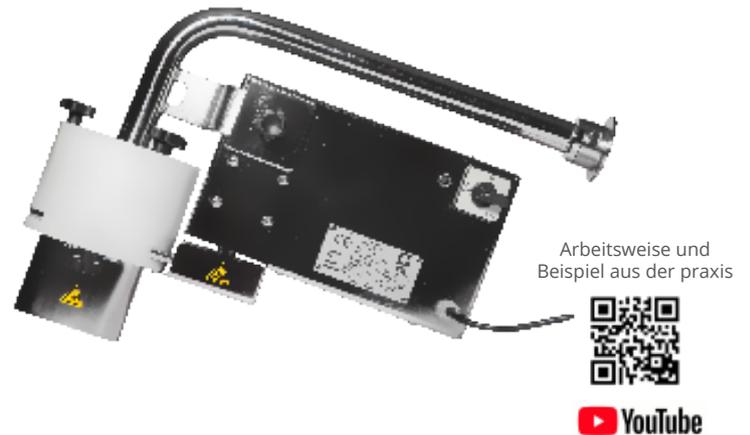
Jede Maschine wurde gemäß den geltenden CE-Normen und aus hochwertigen Materialien hergestellt. Die Maschinenteile bestehen hauptsächlich aus Polyethylen und Edelstahl. Viele Maschinenteile entsprechen der Schutzart IP69K und der Clean-Design-Norm für die Lebensmittelindustrie. Alle Bestandteile halten Temperaturunterschiede aus und können sowohl in kühlen als auch in feuchten Räumen eingesetzt werden.

Arbeitsvorgang

MBF 50-C



MBF 50



Beide Maschinen können an allen herkömmlichen Kolben- oder Vakuumfüllmaschinen angeschlossen werden. PINTRO® liefert zu jeder Maschine den passenden Anschluß.

Die Hackbällchen können auf verschiedene Weisen weiterverarbeitet oder transportiert werden:

- direkt in heißes Wasser
- auf einem Förderband
- in Kisten

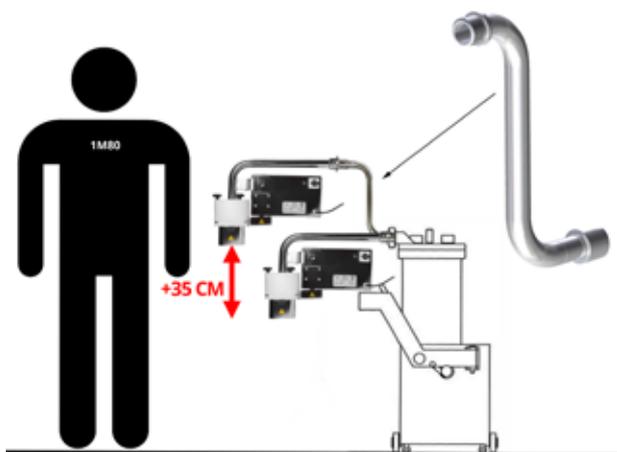
Haben Sie noch keine Füllmaschine? Kontaktieren Sie uns einfach per E-Mail unter info@pintro.be.

Zubehör



Kaliber :

Durch das Auswechseln der Former und Messer werden ganz einfach Bällchen verschiedener Kaliber gefertigt.



Schwanhals :

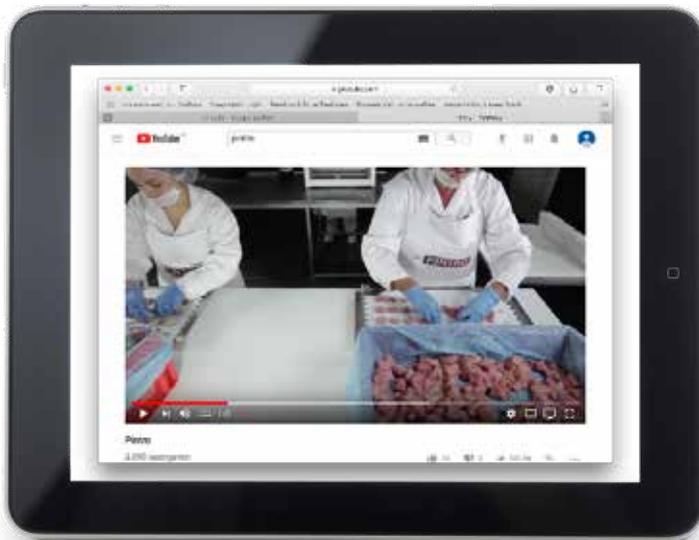
Bietet eine erhöhte Flexibilität und die Möglichkeit das gesamte Gerät sowie den Bällchenausgang höher einzustellen. (bis zu +35 cm, nur mit MBF 50)

PINTRO® Geräte lassen sich leicht in einen bereits bestehenden Produktionsprozess integrieren. Kontaktieren Sie uns für weitere Infos per E-Mail unter info@pintro.be.

Standardkaliber (Former + Messerset)	Gewicht*	Kapazität / min (+-)	
		Kg	Portionen
Ø18 mm	±4 gr	3	810
Ø25 mm	±10 gr	6	540
Ø30 mm	±20 gr	5	270
Ø37 mm	±30 gr	8	270
Ø42 mm	±40 gr	11	270
Kaliber nach maß (min. 10mm - max. 42 mm)			

*Das Gewicht des Hackbällchens wird von der Massendichte des Hackfleisch bestimmt.
Die Massendichte, die zur Berechnung des Gewichts angewendet wird, beträgt 1 kg/dm³.





YouTube-Kanal: <https://goo.gl/CUgYg7>

Mehr zu unseren
Maschinen
im PINTRO
YouTube Kanal



www.pintro.be

PINTRO'S Vorteile



PINTRO ist geeignet für



PINTRO'S Zielgruppe



Wenden Sie sich für allgemeine Informationen an:

E info@pintro.be **T** +32 9 224 91 01 **W** www.pintro.be

PINTRO® ist eine eingetragene und geschützte Handelsmarke.

WWW.PINTRO.BE