



WORKS FOR YOU



MACHINE À BOULETTES



MBF 50-C



MBF 50



PINTRO® MBF 50-C & MBF 50

PINTRO® garantit toujours un aspect traditionnel,
un poids fixe et une qualité constante !

Utilisations

- Boulettes de viande
- Viande
- Poisson
- Volaille
- Fromage
- Légumes
- Boulettes pour potages
- Boulettes de fondue
- Brochette de boulettes
- Falafel
- Köttbullar



Avantages

- Montage et démontage rapide et facile
- Entretien facile
- Changement de calibre rapide pour différents tailles de boulettes
- S'adapte à tout type de poussoir hydraulique et sous-vide
- Peut également être utilisé comme appareil de portionnage sur un poussoir hydraulique



MBF 50-C



MBF 50



Technique		
Poids de la machine	70 kg	15 kg
Dimensions (L x L x H)	135 x 60 x 140 cm	50 x 16 x 35 cm
Voltage		
230V	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
110V, 400V	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fréquence		
50Hz	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
60Hz	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Public cible		
PME	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Industrie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autres		
Convoyeur (1m)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pulvérisation du convoyeur	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CE-conforme	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
DIN EN 349 - conforme	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mobile	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IP67	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Chaque machine est construite selon les normes CE en vigueur et se compose de matériaux de qualité. De nombreux éléments sont en IP69K, un design propre adapté à l'industrie alimentaire. Les pièces sont principalement en polyéthylène et acier inoxydable. Toutes les pièces sont résistantes aux variations des températures et peuvent être utilisées dans des espaces froids et humides.

Méthode de travail

MBF 50-C



MBF 50



Les deux machines peuvent être raccordées à tout type de poussoir hydraulique ou sous-vide. PINTRO® prévoit toujours le raccordement adéquat.

Les boulettes peuvent être récoltées de différentes façons :

- directement dans l'eau
- sur un convoyeur
- dans des caisses

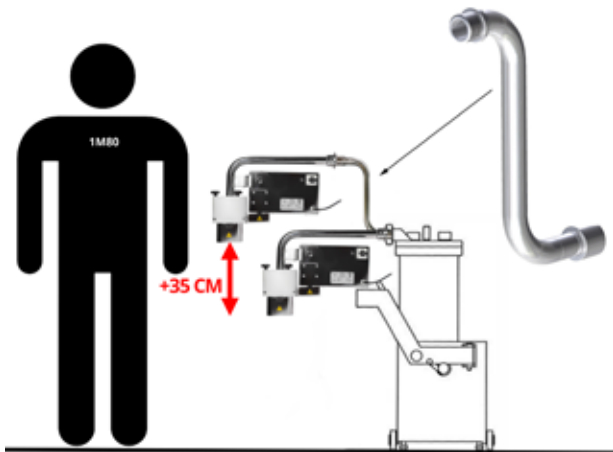
Vous ne disposez pas encore d'un poussoir? Renseignez-vous sur info@pintro.be

Accessoires



Calibres :

Grâce à un simple changement de calibre (= matrice + set de couteaux), une taille différente de boulette peut être réalisée (exemple d'un calibre ; en l'occurrence 42 mm).



Col de cygne :

Vous permet de augmenter la hauteur de la machine de 35 cm.
(Jusqu'à +35 cm, seulement avec MBF 50)

PINTRO® peut également assurer l'intégration de ses appareils dans votre processus de production actuel. Veuillez nous contacter pour plus d'informations sur info@pintro.be

Calibres standard (matrice + set de couteaux)	Poids*	Capacité / min (+-)	
		Kg	Portions
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
Calibre sur mesure (min. 10mm - max. 42 mm)			

*Le poids de la boulette de viande est déterminé par la masse volumique de la viande hachée.
La masse volumique utilisée pour calculer le poids est de 1 kg/dm³.



Canal YouTube: <https://goo.gl/CUGyG7>

PINTRO®
en action
sur YouTube



www.pintro.be

PINTRO'S ses avantages



PINTRO embroche



PINTRO'S ses cibles



Pour toutes questions et renseignements, veuillez contacter PINTRO®:

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

PINTRO® est une marque commerciale qui a fait l'objet d'un dépôt auprès d'un organisme public officiel et une marque déposée.

WWW.PINTRO.BE