

Polpette - Meatballs - Boulettes Fleischkloßchen - Albóndigas (*)	Uscita hamburgerice - Hamburger forming machine oufteeed - Sortie reconstituese - Auslaut der Hamburgermaschine - Salida de la máquina de hamburguess	Formato polpette - Meatball size - Format boulettes - Fleischkloßchenformat - Formato de las albóndigas
g	Ø mm	Ø mm
13 ~ 17	28	28
20 ~ 28	36	33
30 ~ 36	40	36
36 ~ 40	45	39

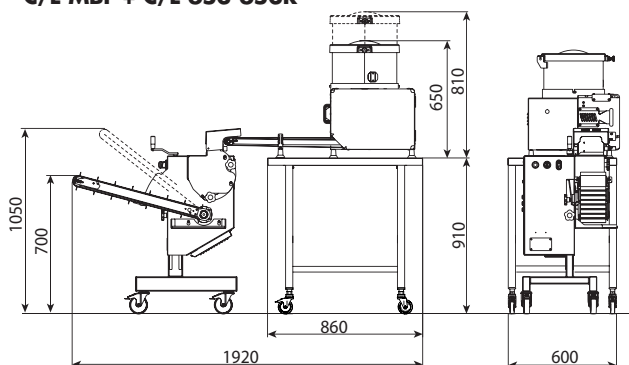
NOTE - NOTES - REMARQUES - NOTES - NOTAS

- Richiesto nastro trasportatore speciale (lunghezza 80 cm) montato sulla hamburgerice (si dovrà ordinare separatamente nel caso non ci sia)
Richiesto variatore velocità nella C/E MBF nel caso che la hamburgerice lo abbia già montato
Il sistema nebulizzatore può essere utile in certi casi di prodotti collosi
- Requested special conveyor (80 cm length) assembled on hamburger machine (please order it separately if the hamburger machine has not it)
Requested speed variator on C/E MBF if the hamburger machine has assembled it
Nebulizing system can help in some occasion for the sticky products
- Nécessaire ruban transporteur spécial (longueur 80 cm) monté sur la reconstituese (veuillez commander séparément si la reconstituese ne l'a pas)
Nécessaire variateur de vitesse sur C/E MBF si la reconstituese l'a assemblé
Système de nébulisation peut aider en dans certaines occasions pour les produits collants (il doit être commandé séparément)
- Angefordertes Spezialförderer (80 cm Länge) auf Hamburger Maschine montiert (bitte separat bestellen, wenn die Hamburger Maschine nicht hat)
Gewünschter Geschwindigkeitsvariator auf C / E MBF, wenn die Hamburger Maschine es zusammengebaut hat
Vernebelndes System kann bei einigen Anlässen für die klebrigen Produkte helfen
- Necesaria cinta transportadora longitud especial (80 cm) montada en la hamburguesera (se deberá ordenar a parte si la hamburguesera no la tiene)
Necesario variador de velocidad en la C/E MBF si la hamburguesera ya lo tiene montado
El sistema de nebulización podría ayudar en algunos casos de productos adherentes

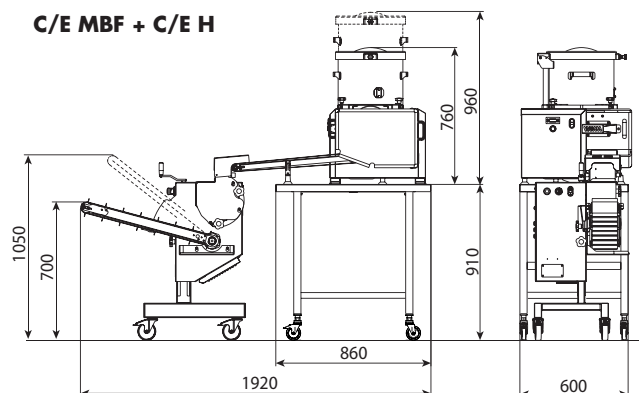
(*) Approssimativo, a seconda dell'impasto - Approximate, depending on the mixture -
Approximatif, selon le type de pâte - ungefähr, je nach Teig - Aproximativo, según la mezcla

VERSIONI - VERSIONS - VERSIONS - VERSIONEN - VERSIONES

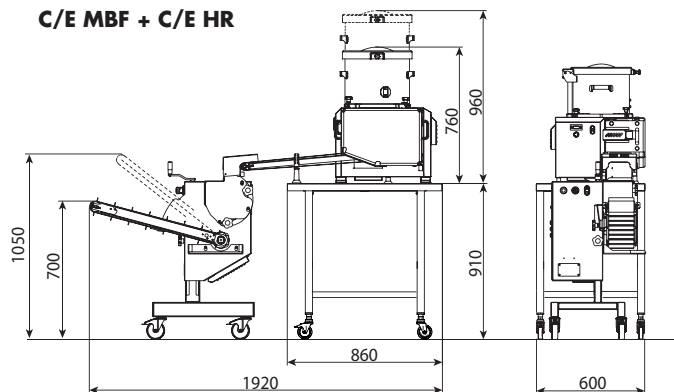
C/E MBF + C/E 653-653R



C/E MBF + C/E H



C/E MBF + C/E HR



Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza

Machines made according to CE hygiene and safety standards

Machines conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité

Maschinen in Übereinstimmung mit CE Normen zu Hygiene- und Sicherheitsfragen

Máquinas conformas con las normas CE en materia de higiene y seguridad



Formatrice automatica di polpette
Automatic meatball forming machine
Formeuse automatique de boulettes
Fleischklösschen-Formautomat
Formadora automática de albóndigas



Collegata in linea ad una hamburgeratrice (che produce porzioni di formato cilindrico), ne modifica la forma in sferica (polpette). Per pronti-pasto, mense, comunità, laboratorio, piccole industrie...
 • Struttura in acciaio inox.
 • Nastro trasportatore uscita regolabile in altezza e smontabile per pulizia (riceve le polpette e le deposita su un banco o su altre attrezzature per cicli di lavorazione successivi)
 • Gruppo rullo e contro-rullo (mezzaluna) smontabili senza attrezzi per pulizia e cambio formato
 • A richiesta: Variatore velocità, Nebulizzatore per carni bianche o impasti difficili. **È possibile prevedere formati di polpette diversi e sistemi di collegamenti con altri marchi di hamburgeratrici (previa approvazione del nostro Uff. Tecnico).**

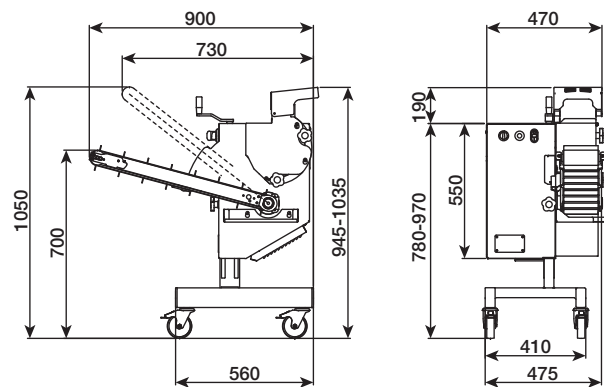
Connected in line to a hamburger forming machine (which produces cylindrically-shaped portions), this machine changes them into spherical formats (meatballs). For ready meals, refectories, communities, food processing centres, small scale industries, etc.
 • Stainless steel structure.
 • Outfeed conveyor belt, the height of which can be adjusted, can be removed for cleaning (it receives the meatballs and places them on a counter or other equipment for the subsequent processing cycles).
 • The roller and counter-roller units (half-moon-shaped) can be removed without tools for the cleaning and size changeover operations.
 • On request: Speed variator, Vaporizer for white meat or particularly sticky mixtures. **Different meatball formats can be provided as well as systems for connecting to other brands of hamburger forming machines (subject to approval by our Technical Dept.).**

Reliée en ligne à une reconstitueuse (qui produit des portions de forme ronde), elle confère aux portions une forme sphérique (boulettes). Pour les vendeurs de plats à emporter, les cantines, les communautés, les laboratoires, les petites entreprises...
 • Structure en acier inox.
 • Convoyeur de sortie réglable en hauteur et démontable pour le nettoyage (reçoit les boulettes et les dépose sur un banc ou sur d'autres équipements pour les cycles de production suivants).
 • Groupe rouleau et contre-rouleau (demi-lune) démontables sans outil pour le nettoyage et le changement de format.
 • Sur demande: Vitesse variable, Nébulisateur pour viandes blanches ou pâtes difficiles. **Il est possible de prévoir des formats de boulette différents et des systèmes de connexion avec d'autres marques de reconstitueuses (après approbation de notre service technique).**

Der Formautomat wird in Reihe an eine (Portionen in zylindrischer Form produzierende) Hamburgermaschine angeschlossen und ändert die Form in eine Kugel (Fleischklösschen) Für Schnellimbisse, Mensen, Gemeinschaftsküchen, Labors, Kleingewerbe
 • Aufbau aus INOX-Stahl.
 • Förderband mit höhenverstellbarem Auslauf und Ausbaumöglichkeit zu Reinigungszwecken (nimmt die Fleischklöße auf und legt sie auf einem Tresen oder auf anderen Ausrüstungen für die anschließenden Arbeitszyklen ab).
 • Gruppe mit Walze und Gegenwalze (Halbmond), werkzeugfrei zu Reinigungs- und Formatwechselzwecken ausbaubar.
 • Auf Anfrage: Geschwindigkeit einstellbar, Zerstäuber für weißes Fleisch oder schwierige Teige. **Es besteht die Möglichkeit, unterschiedliche Fleischklößenformate und Systeme für die Verbindung mit anderen Hamburgermaschinenmarken (nach vorheriger Genehmigung durch unsere Technikabteilung) vorzusehen.**

Conectada en línea a una máquina de hamburguesas (que produce porciones de formato cilíndrico), modifica su forma y la vuelve esférica (albóndigas). Para locales de comida preparada, comedores, comunidades, talleres, pequeñas industrias. etc.
 • Estructura de acero inoxidable.
 • Cinta transportadora de salida de altura regulable y desmontable para su limpieza (recibe las albóndigas y las deposita en un banco o en otros dispositivos para sucesivos ciclos de elaboración).
 • Grupo rodillo y contrarrodillo (medialuna) desmontables sin herramientas para la limpieza y el cambio de formato.
 • Bajo pedido: Variador de velocidad, Nebulizador para la carne blanca o masas "difíciles". **Es posible elaborar diferentes formatos de albóndigas y sistemas de conexión con otras marcas de máquinas de hamburguesas (previa aprobación de nuestra oficina técnica).**

C/E MBF		
Alimentazione - Power supply - Alimentation - Versorgung - Alimentación	V./Hz	230/1/50-60
Potenza assorbita - Power input - Puissance absorbée - Aufgenommene Leistung - Potencia absorbida	kW (HP)	0,18 (0,24)
Produzione max. - Max. output - Production max. - Produktion max. - Máx producción (*)	meatballs/h (**)	~ 4000
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	59



C/E MBF

(*) Approssimativo, a seconda dell'impasto - Approximate, depending on the mixture - Approximatif, selon le type de pâte - ungefähr, je nach Teig - Aproximativo, según la mezcla
 (**) Considerando formato doppio - Considering double size - Pour un format double - unter Berücksichtigung des Doppelformats - Considering the formato doble

Hamburgatrici automatiche
 C/E 653 - C/E H, versioni standard
 C/E 653 R - C/E H R versioni refrigerate

Automatic patty formers
 C/E 653 - C/E H, standard version
 C/E 653 R - C/E H R, refrigerated version

Reconstitueuses automatiques
 C/E 653 - C/E H, version standard
 C/E 653 R - C/E H R, version réfrigérée

Automatische Hamburgermaschinen
 C/E 653 - C/E H, Standardausführungen
 C/E 653 R - C/E H R, Ausführungen mit Kühlung

Hamburgueseras automaticas
 C/E 653 - C/E H, versiones standard
 C/E 653 R - C/E H R, versiones refrigeradas



Veloci, silenziose, sicure e affidabili, compatte, facili da pulire. Questi modelli di hamburgeratrice sono ideali per: macellerie, super e ipermercati, laboratori alimentari, fast food, mense, cucine di comunità.
 Le macchine, alimentate con macinato, producono in modo automatico hamburger o polpette in porzioni dal peso desiderato, regolabile attraverso il rullo di formatura, anche usando varie combinazioni di ingredienti: carni di manzo, pollo o pesce in combinazione con pangrattato, uova, verdure, formaggio, soia, spezie. È possibile anche trattare impasti per biscotti. Il peso degli hamburger o delle polpette resta costante e perfettamente determinato, aspetto produttivo importante nel settore della produzione e confezionamento e nella ristorazione collettiva, in cui le quantità di prodotto/porzione/confezione sono definite con precisione. Sostituendo il rullo formatore si possono produrre porzioni con forme diverse: quadrate, ellittiche, doppie o di fantasia.

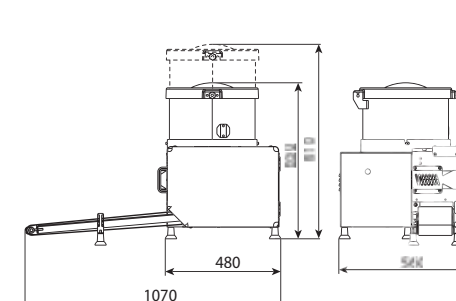
Fast, noiseless, safe and reliable, compact easy to clean. These patty former models are the ideal equipment for butchers, super and hypermarkets, food processors, fast food, canteens and catering centers.
 Fed with mince, they can automatically produce either patty or balls of the desired weight as it can be adjusted thanks to the forming cylinder. Various ingredients such as beef, chicken, fish can be processed in combination with grated bread, eggs, cheese, soy and spices. Even biscuits dough can be easily shaped. The pre-established weight of patties and balls is constant throughout the whole working cycle; very important issue for food processors, packaging plant and catering centers where product quantity per each portion must be as accurate as possible; one of the most valuable aspect. Different shapes can be obtained just changing the forming cylinder: square, oval, customized according to customer needs.

Efficaces, polyvalentes, sûres, compactes, fiables, facile à nettoyer. Les équipements idéals pour les supermarchés, les hypermarchés, les services de restauration collective, les laboratoires de boucherie, centres d'emballage, industrie alimentaire.
 Alimentées avec du produit haché elles permettent de former en automatique des hamburgers et "boulettes" du poids souhaité grâce au cylindre réglable. Elles peuvent être alimentées au moyen de viandes rouges, blanches, poissons et mélangées avec d'autres ingrédients: pain râpé, œufs, fromages, soja, épices. les pâtes à biscuits, aussi, peuvent être procédées.
 Le poids établi auparavant reste constant pendant le cycle entier de travail; aspect très important pour les centres d'emballage et industrie alimentaire pour qui la quantité de produit pour chaque portion doit être la plus précise possible. Plusieurs formes peuvent être obtenues juste en remplaçant le cylindre: carrées, ovales de fantaisie.

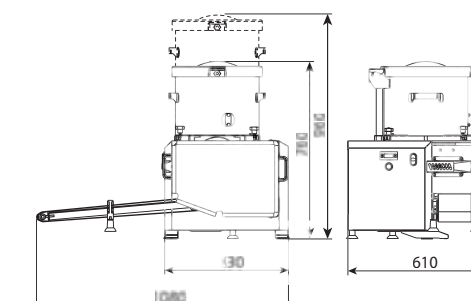
Schnell, geräuscharm, sicher und zuverlässig, leicht zu reinigen. Diese Hamburgermaschinenmodelle sind ideal für: Fleischereibetriebe, Super- und Hypermärkte, Lebensmittel-Laboratorien, Fast Food, Mensen, Großküchen.
 Die mit dem Hack gespeisten Maschinen produzieren automatisch Hamburger oder Frikadellen in Portionen mit dem gewünschten Gewicht. Die entsprechende Einstellung erfolgt über Formwalzen, auch mit Verwendung verschiedener Zutatenkombinationen: Rindfleisch, Huhn oder Fisch in Kombination mit Paniermehl, Ei, Gemüse, Käse, Soja, Kräutern. Auch die Zubereitung von Plätzchenteigen ist möglich. Das Gewicht der Hamburger oder Frikadellen bleibt konstant und perfekt festgelegt. Dies ist ein wichtiger Aspekt im Bereich der Produktion und Verpackung sowie in Großküchen, wo die Produktmengen/Portionen/Packungen präzise definiert werden. Die Auswechslung der Formwalze erlaubt die Herstellung von Portionen mit unterschiedlichen Formen: quadratisch, elliptisch, doppelt oder nach Belieben.

Rápidas, silenciosas, seguras y confiables; compactas y fáciles de higienizar. Estos modelos de hamburgueseras son ideales para: carnicerías, super e hipermercados, centros de procesado de alimentos, fast food, grandes comedores.
 Las máquinas, a partir de la utilización de carne picada/molida, producen automáticamente hamburguesas o albóndigas en porciones del peso deseado modificable a través del cilindro formador usando también combinaciones de ingredientes: carne de res, pollo o pescado mezclados con pan rallado, huevos, verduras, queso, soja, especias, etc. Es posible utilizar las máquinas con preparados a base de harina para bizcochos y galletas. El peso de las hamburguesas o albóndigas permanece constante y perfectamente determinado, aspecto importante en la producción y embalaje y en las cocinas profesionales (en las cuales la cantidad de producto / porción / paquete se definen con precisión). Intercambiando el cilindro formador se pueden producir porciones con diferentes formas: cuadradas, elípticas, dobles, formatos de fantasía, etc.

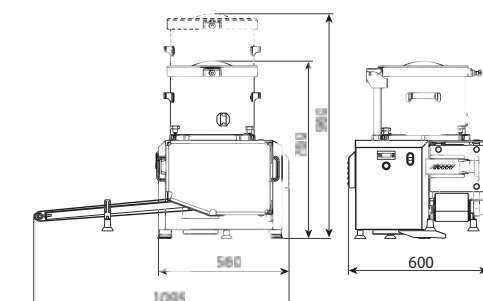
	C/E 653	C/E 653 R	C/E H	C/E H R	
Capacità tramoggia - Feed pan capacity - Contenance trémie - Trichterinhalt - Capacidad tolva	l	23	23	30	30
Produttività - Productivity - Production - Leistung - Productividad	pcs/h	2100	2100	2100	2100
Motore trifase - Threephase motor - Moteur triphasé - Dreiphasigmotor - Motor trifasico	kW (HP)	0,75 (1)	0,75 (1)	0,75 (1)	0,75 (1)
Motore monofase - Singlephase motor - Moteur monophasé - Einphasigmotor - Motor monofasico	kW (HP)	0,65 (0,9)	0,65 (0,9)	0,75 (1)	0,75 (1)
Forma - Shape - Moule - Form - Forma	ø mm	max 120			
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	53	63	75	85



C/E 653 - C/E 653 R



C/E H



C/E HR