




POLPETTATRICE MEAT BALLS FORMER


Brice™




-  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 (halfmoon-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 Fleischklößchenformate und Systeme für die Verbindung mit anderen Hamburgermaschinenmarken (nach vorheriger Genehmigung durch unsere Technikabteilung) vorzusehen.

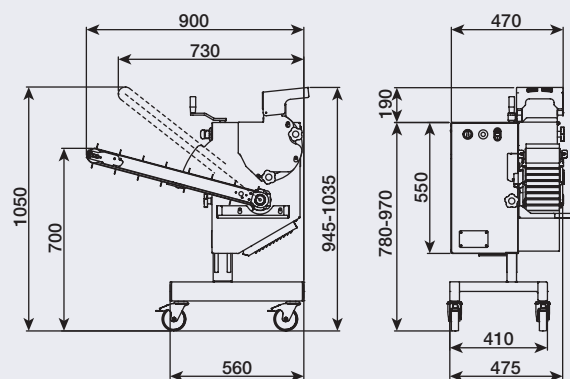
-  Conectada en línea a una máquina de hamburguesas (que produce porciones de formato cilíndrico), modifica su forma y la vuelve esférica (albóndigas). Para locales de comida preparada, comedores, comunidades, talleres, pequeñas industrias. etc.
- Estructura de acero inoxidable.
 - Cinta transportadora 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).

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		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

(*) 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 - Considerando el formato doble

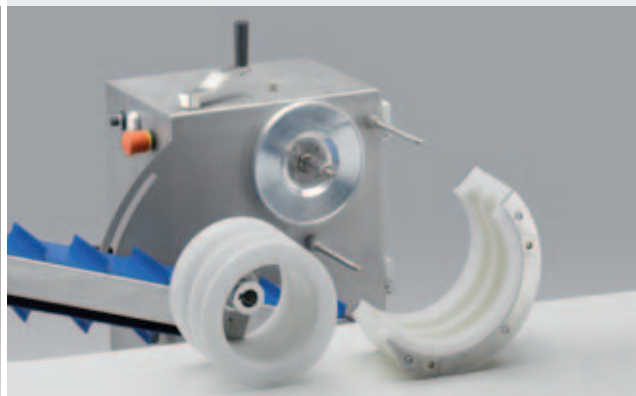
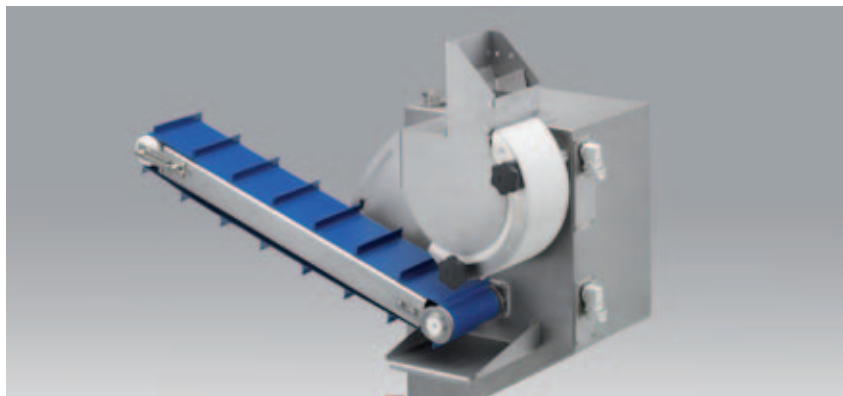


Polpette Meatballs Boulettes Fleischklößchen Albóndigas (*)	Uscita hamburgeratrice Hamburger forming machine outfeed Sortie reconstitueuse Auslauf der Hamburgermaschine Salida de la máquina de hamburguesas	Formato polpette Meatball size Format boulettes Fleischklößchenformat Formato de las albóndigas
g	Ø mm	Ø mm
13 ~ 17	28	28
20 ~ 28	36	33
30 ~ 36	40	36
36 ~ 40	45	39



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.



Brice Australia Pty. Ltd. ABN 71 413 589 669
100% Australian owned and operated
Copyright ©2017 Brice Australia Pty. Ltd.

BRICE HEAD OFFICE:
11 Holloway Drive,
Bayswater, Victoria 3153 Australia

Ph: 1300 664 880
www.briceaust.com.au
email: info@briceaust.com.au

BA207 CEES3BEMBF 10/17