

FORMADORA MANUAL DE HAMBURGUESAS BURGER

Las formadoras manuales de hamburguesas son esenciales para la preparación rápida y uniforme de porciones en entornos de producción media. Su diseño permite dar forma consistente a cada hamburguesa, optimizando los tiempos de producción, reduciendo el desperdicio y asegurando un tamaño y peso homogéneo en cada unidad.



Beneficios de la formadora de hamburguesas

- Producción uniforme, hamburguesas de tamaño estándar.
- Agiliza la preparación, ideal para producción media.
- Incluye separadores, facilita el manejo del producto.
- Estructura resistente y compacta, fácil de usar y limpiar.



¿Sabías que?

Las formadoras manuales de hamburguesas permiten mantener el mismo peso y tamaño en cada porción, asegurando una cocción uniforme. Esto optimiza tiempos en cocina y mejora la presentación del producto final.

“Porciones uniformes para resultados consistentes”



USOS COMUNES



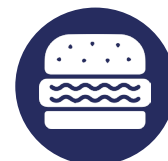
Carnicería

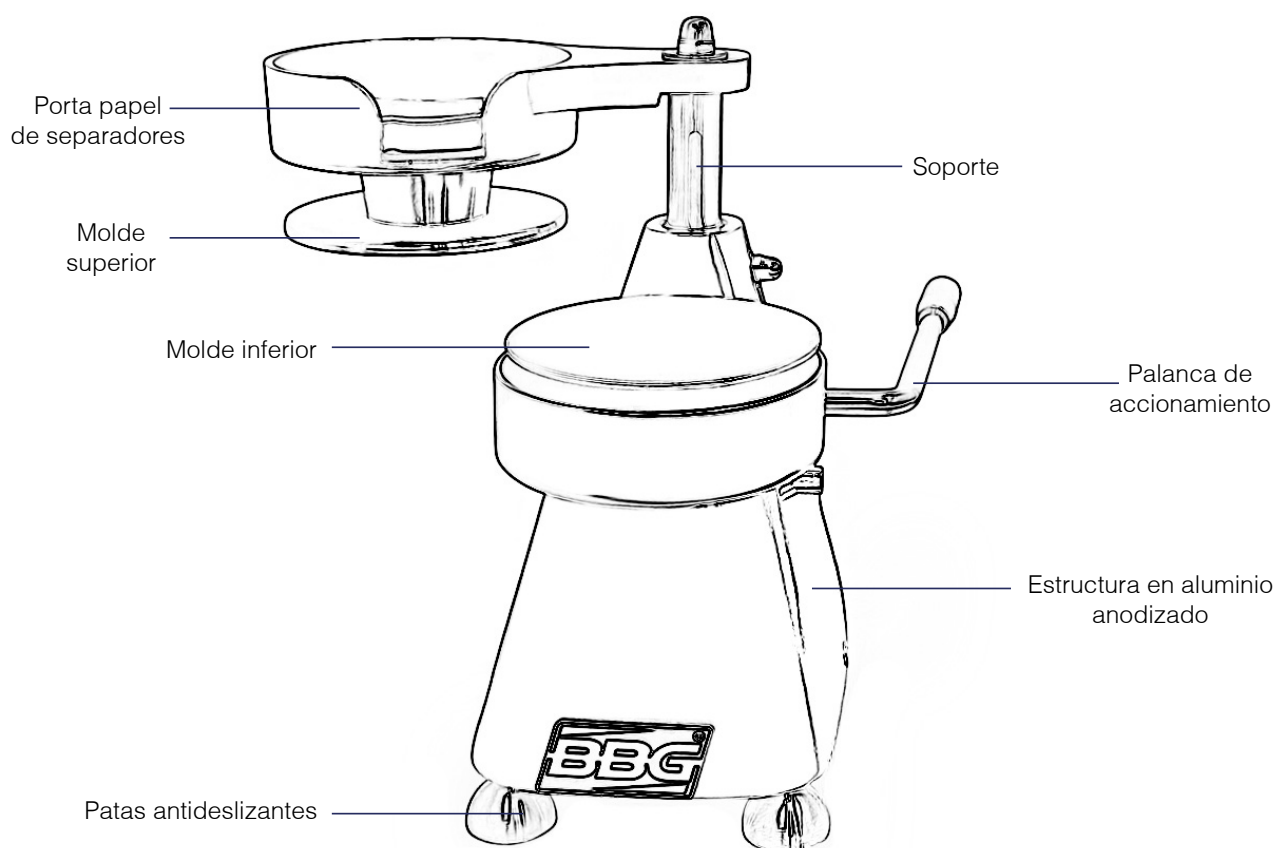


Cadenas de comida rápida



Restaurantes





Incluye

Paquete de separadores

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	BURGER-10	BURGER-13	BURGER-15
Material de estructura	Aluminio anodizado		
Diametro hamburguesas	100mm	130mm	150mm
Peso menor por hamburguesa	150gr	180gr	250gr
Producción	Diseñado para producción media		
Dimensiones de molde	Ø11.3	Ø14.3	Ø16.3
Material de moldes	Acero inoxidable grado alimenticio AISI-304		
Accesorios incluidos	Paquete de separadores		
Dimensiones	29x21x28cm	29x21x28cm	29x21x28cm
Dimensiones con empaque	32x28.5x29cm	32x28.5x29cm	32x28.5x29cm
Peso del equipo	5.3kg	5.6kg	6kg
Peso con empaque	5.5kg	5.8kg	6.2kg

Para ver mas productos accede a www.bbg.com.co