

# C/E H - HR



new!



**HAMBURGATRICI AUTOMATICHE.** Producono hamburger, medaglioni, "polpette", bastoncini e forme speciali. Possono essere alimentate con impasti di carni rosse e bianche anche miscelate con altri ingredienti: verdure, olio, formaggi, pane grattato, ... Efficienti, versatili, sicure, compatte, affidabili, di facile manutenzione. Per supermercati, iper, servizi di ristorazione collettiva, laboratori carni, centri di confezionamento, industria alimentare.

C/E H

C/E HR versione refrigerata

- Struttura in acciaio INOX AISI 304
- Vetrina e coperchio in metacrilato trasparente, facili da rimuovere per la pulizia
- Rulli in Delrin®, con una o due forme, in versione standard, oppure con doppio espulsore (opzionale)
- Pale inox
- Nastro trasportatore di serie
- Alta velocità operativa: 2.100 r.p.h. nella versione standard
- Spessore stampo variabile in modo continuo per variare il peso
- Peso costante; l'hamburgatrice è anche un sistema di dosatura preciso e flessibile
- Massima igiene: materiali idonei al contatto con gli alimenti
- Tutta la macchina è facile da smontare per la pulizia e la manutenzione
- Sicura! Micro magnetici codificati e protezioni fisiche per impedire l'accesso alle parti in movimento

#### Versione refrigerata.

Nella versione refrigerata la vasca è mantenuta a bassa temperatura per evitare che l'impasto, durante la lavorazione o nelle pause, superi la temperatura critica oltre la quale inizia la proliferazione della carica batterica.

La refrigerazione offre concreti vantaggi: igiene delle lavorazioni, efficienza del reparto, servizio al cliente, macchina sempre pronta per l'uso.

#### A richiesta

- Nastro trasportatore con lunghezza su specifica
- Comando a pedale
- Rulli formatori standard, speciali o su specifica
- Rulli a doppio effetto, con due espulsori
- Pulizia automatica del filo raschiatore
- "Interleaver"; distributore automatico di carta
- Tramoggia in acciaio inox AISI 304; capacità 50 litri
- Nebulizzatore; per carni bianche o impasti difficili
- Velocità variabile da 500 a 4.000 r.p.h.
- Tavolo inox con ripiano estraibile e ruote con freno
- Voltaggi speciali, 60 Hz



**AUTOMATIC HAMBURGER FORMING MACHINES.** They produce hamburgers, medallions, meatballs, sticks and special shapes. They can be fed with mixtures of red or white meat, even mixed with other ingredients: vegetables, oil, cheese, breadcrumbs... Efficient, versatile, safe, reliable, compact, easy to maintain. For supermarkets, hypermarkets, collective catering services, butchers, packaging centres and the food industry.

C/E H

C/E HR refrigerated model

- Structure in AISI 304 stainless steel
- Window and cover in transparent methacrylate, easy to remove for cleaning
- Rollers in Delrin® with one or two shapes in the standard version or with two ejectors (optional)
- Stainless steel paddles
- Conveyor belt standard
- Fast working speed: 2.100 r.p.h in the standard version
- Mould thickness continually variable to change the weight
- Constant weight: the hamburger forming machine is also a precise and flexible dosing system
- Maximum hygiene: materials suitable for contact with food products
- All the machine is easy to dismantle for cleaning and maintenance
- Safe! Codified magnetic micro-switches and physical safety guards to prevent access to moving parts

#### Refrigerated version.

In the refrigerated version, the pan is kept at a low temperature to ensure that during processing or in the pauses, the mixture does not exceed the critical temperature above which bacterial count starts to proliferate. The refrigeration offers concrete advantages: hygienic processing, departmental efficiency, customer service, machine always ready to use.

#### On request

- Conveyor belt with personalised length
- Foot control
- Standard, special or personalised forming rollers.
- Double-effect rollers with two ejectors
- Automatic cleaning of the scraper wire
- "Interleaver"; automatic wrapping-paper distributor
- AISI 304 stainless steel feedbox; capacity 50 liters

- Vaporiser for white meat or particularly adherent mixtures
- Variable speed from 500 to 4000 r.p.h.
- Stainless steel table with extractable work surface and wheels with brake
- Special voltages 60 Hz



**RECONSTITUEUSES AUTOMATIQUES.** Permettent de produire des hamburgers, médaillons, "boulettes", bâtonnets et formes spéciales. Elles peuvent être alimentées au moyen de viandes rouges et blanches, y compris mélangées avec d'autres ingrédients: légumes, huile, fromages, chapelure... Efficaces, polyvalentes, sûres, compactes, fiables, d'entretien facile. Pour les supermarchés, les hypermarchés, les services de restauration collective, les laboratoires de boucherie, centres d'emballage, industrie alimentaire.

C/E H

C/E HR version réfrigérée

- Structure en acier inox AISI 304
- Vitrine et couvercle en méthacrylate transparent, faciles à enlever pour le nettoyage
- Rouleaux en Delrin®, avec un ou deux moules, en version standard, ou bien à éjecteurs (option)
- Pales inox
- Convoyeur de série
- Autre vitesse de fonctionnement: 2.100 r.p.h. dans la version standard
- Epaisseur moule variable en mode continu pour varier le poids
- Poids constant; la reconstitueuse est aussi un système de dosage précis et flexible
- Maximum d'hygiène: matériaux destinés au contact avec les aliments
- Toute la machine est facile à démonter pour le nettoyage et l'entretien
- Sûre! Micro-interrupteurs magnétiques codés et protections physiques pour empêcher l'accès aux parties en mouvement

#### Version réfrigérée.

Dans la version réfrigérée, le bac est maintenu à basse température pour éviter que la pâte, pendant la production ou dans les pauses, dépasse la température critique au-delà de laquelle commence la prolifération des charges bactériennes. La réfrigération offre des avantages concrets: hygiène des productions, efficacité du service, service au client, machine toujours prête pour l'utilisation.

#### Sur demande

- Convoyeur avec longueur sur spécification
- Commande à pédale
- Rouleaux formateurs standard, spéciaux ou sur spécification
- Rouleaux à double effet, avec deux éjecteurs
- Nettoyage automatique du fil racloir
- "Interleaver"; distributeur automatique de papier
- Trémie en acier inox AISI 304; capacité 50 litres
- Nebulisateur; pour viandes blanches ou pâtes difficiles
- Vitesse variable de 500 à 4.000 r.p.h.
- Table inox avec plan amovible et roulettes à frein
- Tensions spéciales, 60 Hz



**AUTOMATISCHE HAMBURGERMASCHINEN.** Produzieren Hamburger, Medaillons, „Frikadellen“, Stäbchen und Spezialformen. Die Maschinen können mit Teigen aus roten und weißen Fleischsorten, auch mit weiteren Zutaten vermischt, zugeführt werden: Gemüse, Öl, Käse, Paniermehl, ... Wirtschaftlich, vielseitig, sicher, kompakt, zuverlässig, pflegeleicht. Für Supermärkte, Hypermärkte, Gemeinsames Gaststättenwesen, Fleischverarbeitungsbetriebe, Verpackungscentren, Lebensmittelindustrie.

C/E H

C/E HR gekühlte Version

- Aufbau aus INOX-Stahl AISI 304.
- Vitrine und Deckel aus durchsichtigem Metakrylat, leicht zu Reinigungszwecken zu entfernen
- Formrolle aus Delrin®, mit einer oder zwei Formen, in Standardversion, oder mit Zweifachwirkung (optional)
- Edestahl Schaufel
- Serienmäßiges Förderband
- Hohe Betriebsgeschwindigkeit: 2.100 Upm in der Standardversion
- Formdicke stufenlos verstellbar zur Regulierung des Gewichts
- Konstantes Gewicht; die Hamburgermaschine ist auch ein präzises und flexibles Dosiersystem.
- Maximale Hygiene: Für den Kontakt mit Lebensmittel geeignete Materialien
- Die gesamte Maschine lässt sich leicht zur Reinigung und Pflege zerlegen.
- Sicher! Codierte Magnetmikroschalter und physikalische Schutzvorrichtungen zur Unterbindung des Zugriffs auf bewegliche Teile.

#### Ausführung mit Kühlung.

Bei der Ausführung mit Kühlung wird der trichter auf einer niedrigen Temperatur gehalten um zu

vermeiden, dass der Teig während der Verarbeitung oder in den Pausen die kritischen Temperaturen überschreitet, oberhalb derer die Vermehrung der bakteriellen Belastung beginnt. Die Kühlung bietet konkrete Vorteile: Hygiene der Verarbeitungen, Wirtschaftlichkeit der Abteilung, Kundendienst, stets betriebsbereite Maschine.

#### Auf anfrage

- Förderband mit Länge nach spezifischer Vorgabe
- Fußschalter
- Standardformrolle, Spezialformrolle oder formrolle nach spezifischer Vorgabe
- Zweifachwirkungsformrolle, mit zwei Ausstoßern
- Automatische Reinigung des Schabedrahts
- "Interleaver"; automatische Papieraussgabe
- Trichter aus rostfreiem Stahl AISI 304; Inhalt 50 Liter
- Zerstäuber, für weiße Fleischsorten oder schwierige Teige
- Geschwindigkeit einstellbar von 500 bis 4.000 Upm.
- Inox Tisch mit ausziehbarer Arbeitsfläche und Rädern mit Bremse.
- Spezialspannungen, 60 Hz



**MÁQUINAS AUTOMÁTICAS DE HAMBURGUESAS.** Producen hamburguesas, medallones, albóndigas, barritas y formas especiales. Pueden ser alimentadas con mezclas de carnes rojas y blancas con otros ingredientes: verduras, aceite, quesos, pan rallado, etc. Eficientes, versátiles, seguras, compactas, fiables y de fácil mantenimiento. Para supermercados e hipermercados, servicios de restauración colectiva, talleres de elaboración de carnes, centros de envasado e industria alimentaria.

C/E H

C/E HR versión refrigerada

- Estructura de acero inoxidable AISI 304
- Vetrina y tapa de metacrilato transparente, fáciles de quitar para las operaciones de limpieza
- Cilindro en Delrin® con un expulsor (simple o doble) o con dos expulsores (simples o dobles), esto último como opcional
- Palas en acero inox
- Cinta transportadora de serie
- Alta velocidad operativa: 2100 rph para la versión estándar
- Espesor del molde variable en modo continuo para regular el peso
- Peso constante; la máquina de hamburguesas constituye también un sistema de dosificación preciso y flexible
- Máxima higiene: materiales idóneos par el contacto con los alimentos
- Toda la máquina es fácil de desmontar para las operaciones de limpieza y mantenimiento
- ¡Segura! Microinterruptores magnéticos codificados y protecciones físicas impiden el acceso a las partes en movimiento

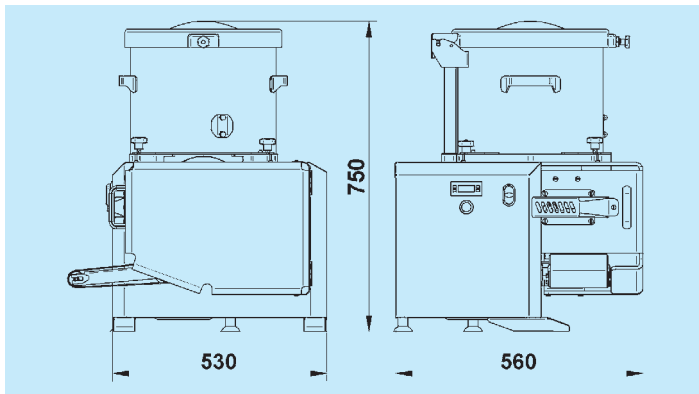
#### Version refrigerada.

En la versión refrigerada la cuba es mantenida a baja temperatura para evitar que, durante la elaboración o en las pausas, la mezcla alcance la temperatura crítica, superada la cual comienza la proliferación de la carga bacteriana. La refrigeración ofrece algunas ventajas concretas: higiene durante la elaboración, eficiencia de distribución, servicio al cliente y máquina siempre pronta para el uso.

#### Bajo pedido

- Cinta transportadora con longitud según las especificaciones del cliente
- Mando de pedal
- Cilindros formadores estándar, especiales o según las especificaciones del cliente
- Cilindros con dos expulsores
- Limpieza automática del filo rascador
- "Interleaver": distribuidor automático de papel
- Tolla de acero inoxidable AISI 304; capacidad 50 litros
- Nebulizador; para carnes blancas o mezclas difíciles
- Velocidad variable de 500 a 4.000 rph
- Mesa inoxidable con estante extraíble y ruedas con freno
- Voltajes especiales, 60 Hz.

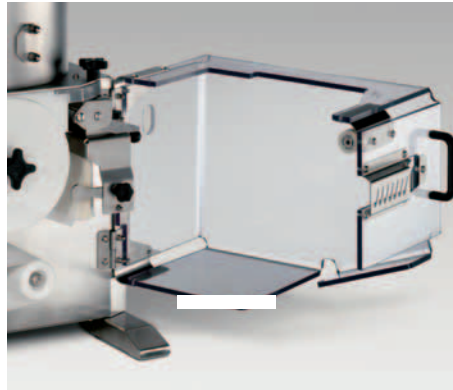




		C/E H	C/E HR
Capienza vasca - Feed pan capacity - Contenance bac - Trichterinhalt - Capacidad de la cuba	l	30	30
Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia	kW (HP)	0,75 (1,0)	0,75 (1,0)
Gruppo frigorifero - Refrigeration unit - Groupe frigorifique - Kühlaggregat - Grupo frigorífico	kW (HP)	-	0,2 (0,3)
Cicli di lavoro - Work cycles - Cycle de travail - Arbeitszyklus - Ciclos de trabajo	r.p.h.	2.100	2.100
Ø Forma - Ø Shape - Ø Moule - Ø Form - Ø Forma	mm	max 120	max 120
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	60	70

**Formati - Sizes - Formats  
Formate - Formatos**

		mm/max	C/E H - HR	
			Ø	h
Forme per rullo Shapes per roller Moule pour rouleau Formen für Walze Formas por cilindro	1	mm/max	120	7 - 25
	2	mm/max	45	5 - 30



**La massima sicurezza!** le nostre hamburgeratrici sono dotate di tutti gli accorgimenti utili per aumentare il livello di sicurezza; la vetrina copre tutte le parti in movimento e consente la massima visibilità del processo in corso.

**Maximum safety!** Our hamburger forming machines are fitted with all useful devices for increasing the safety level; the glass panel covers all moving parts and gives maximum visibility of the process in progress.

**Le maximum de sécurité!** Nos reconstitueuses sont dotées de tous les dispositifs permettant d'augmenter le niveau de sécurité; la vitrine couvre toutes les parties en mouvement et assure le maximum de visibilité du processus en cours.

**Maximale Sicherheit!** Unsere Hamburgermaschinen sind mit allen nützlichen Vorkehrungen zur Erhöhung der Sicherheit ausgestattet. Die Vitrine deckt alle laufenden Teile ab und erlaubt die maximale Sicht auf den laufenden Prozess.

**¡La máxima seguridad!** Nuestras máquinas de hamburguesas poseen todas las características necesarias para aumentar el nivel de seguridad; el cristal cubre todas las partes en movimiento y permite la máxima visibilidad del proceso en curso.

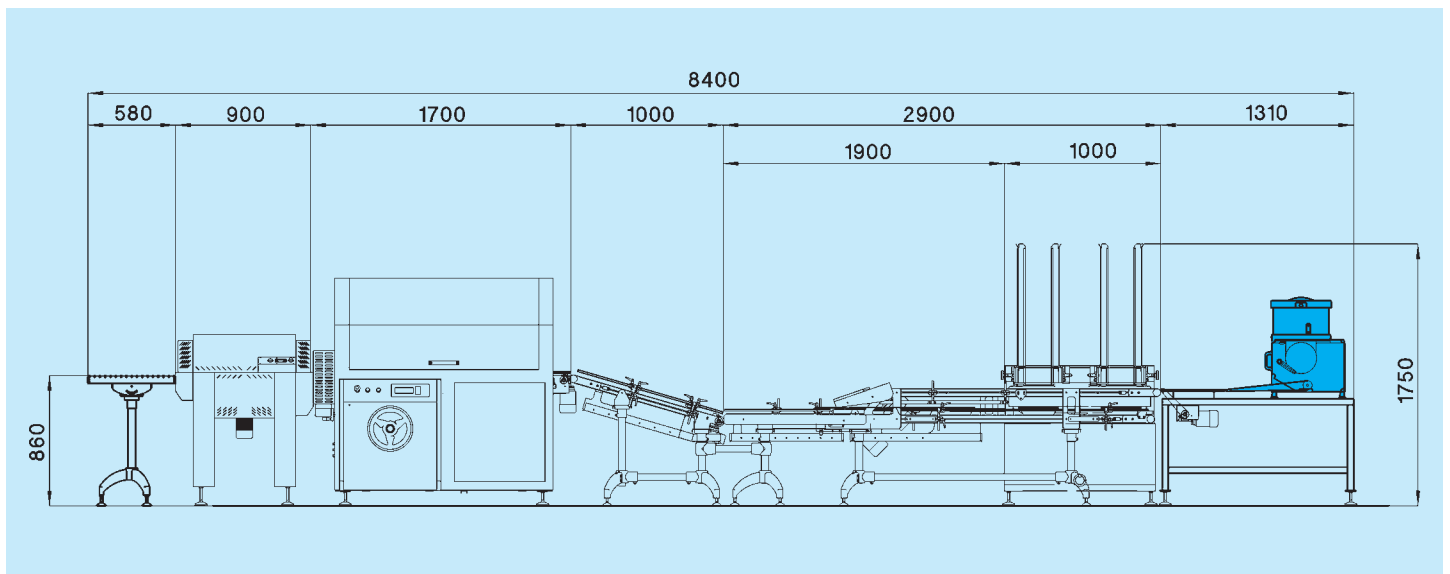
**Brevettata!** La vasca INOX è completamente estraibile per facilitare la pulizia. Tutti i componenti che entrano in contatto con la carne o con gli altri impasti sono omologati per alimenti, nel rispetto della procedura HACCP.

**Patented!** The stainless steel tank is completely removable to facilitate cleaning. All the components that come into contact with meat or the other mixtures are approved for use with foods, in compliance with the HACCP procedure.

**Brevetée!** La cuve en INOX est entièrement amovible pour faciliter le nettoyage. Tous les composants qui entrent en contact avec la viande et les autres pâtes et autres ingrédients sont homologués pour usage alimentaire, dans le respect de la procédure HACCP.

**Patentiert!** Die INOX Wanne ist komplett ausziehbar, um die Reinigung zu erleichtern. Alle Komponenten, die in Kontakt mit Fleisch oder anderen Zubereitungen treten, sind für Lebensmittel nach der HACCP Prozedur zugelassen.

**¡Patentada!** La cuba inoxidable es completamente extraíble para facilitar su limpieza. Todos los componentes que entran en contacto con la carne o con las otras mezclas utilizadas están homologados para alimentos, en observancia del procedimiento HACCP.



L'hamburgeratrice C/E H-HR in linea con la disimpilatrice automatica TDS e con la confezionatrice GFS.

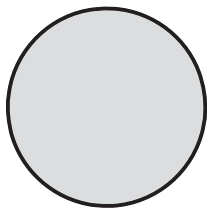
The C/E H-HR hamburger forming machine in line with TDS automatic destacker and GFS packing machine.

La reconstitueuse C/E H-HR en ligne avec la désempileuse automatique TDS et l'emballeuse GFS.

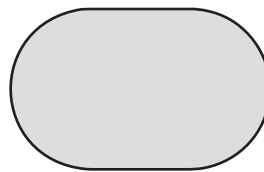
Die Hamburgermaschine C/E H-HR in Linie mit die automatischen Abstapelmaschine TDS und die Verpackungsmaschine GFS.

La máquina de hamburguesas C/E H-HR, en línea con la desopiladora automática TDS y la envasadora GFS.

FORME STANDARD - STANDARD FORMS - FORMES STANDARD - STANDARD FORMEN - FORMAS ESTÁNDAR

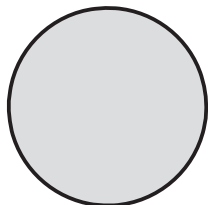


∅90  
∅100  
∅110  
∅120



105x65

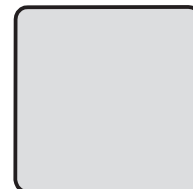
FORME SPECIALI - SPECIAL FORMS - FORMES SPECIALES - SONDER FORMEN - FORMAS ESPECIALES



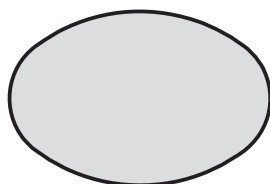
∅50  
∅54  
∅68  
∅80



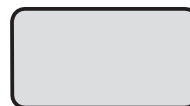
60x121  
65x120



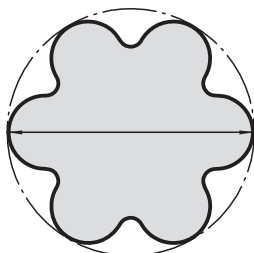
60x60  
80x80  
100x100



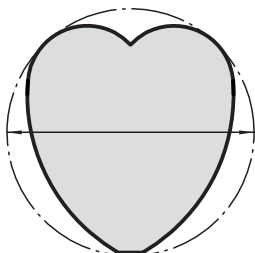
80x110  
80x120  
80x130  
84x120  
86x120



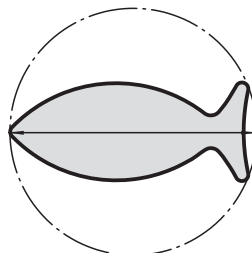
28x90  
30x60  
35x100  
40x100  
60x90



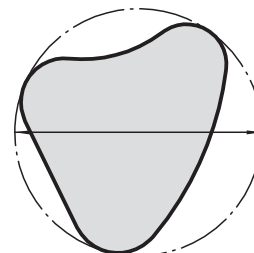
∅ 110 max



∅ 120 max

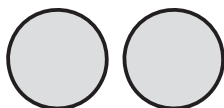


∅ 115 max

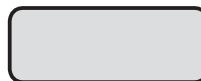


∅ 120 max

FORME SPECIALI DOPPIE - SPECIAL DOUBLE FORMS - FORMES SPECIAUX DOUBLES - SONDER DOPPELTE FORMEN - FORMATOS ESPECIALES DOBLES



2-∅25    2-∅42  
2-∅30    2-∅45  
2-∅36  
2-∅40



2-15x60    2-30x55  
2-15x80    2-30x60  
2-20x55    2-30x70  
2-24x120    2-35x85  
2-25x65    2-35x90



I DATI DEL PRESENTE CATALOGO NON SONO IMPEGNATIVI E POTRANNO SUBIRE VARIAZIONI SENZA PREAVVISO. SPECIFICATIONS AND OTHER FEATURES ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE (07/08)

