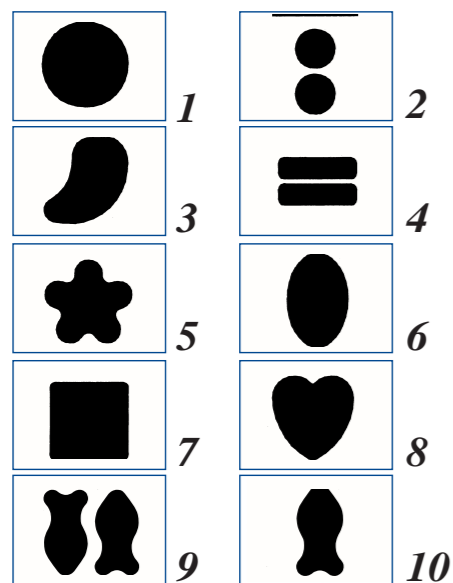


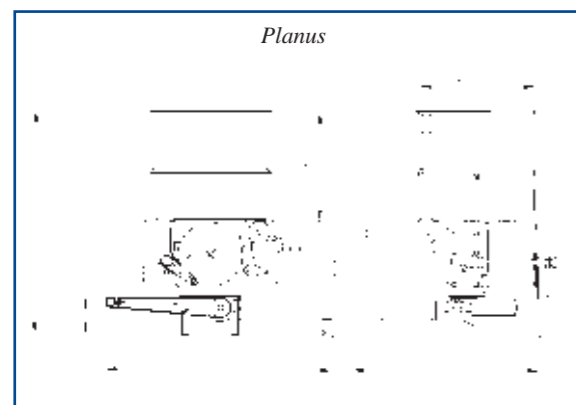
**FORME DI HAMBURGER DISPONIBILI
SHAPE OF HAMBURGER AVAILABLE
FORMEUSES D'HAMBURGER DISPONIBLES
VERFÜGBARE FORMEN
FORMAS DE HAMBURGUESAS DISPONIBLES**



Le forme sono inscritte in un cerchio di ϕ max mm. 120
All shapes are inscribed into a circle of ϕ max mm. 120
Les formeuses sont inscrit dans un cercle ϕ max mm. 120
Die formen sind innerhalb eines Kreises von max. 120 mm. ϕ
Maximo diametro de forma de hamburguesa ϕ mm. 120

Caratteristiche	PLANUS
Capacità oraria Capacity hour Production hour Stundenleistung Capacidad horaria	2100*
Capacità tramoggia Capacity hopper Capacité tremie Trichterinhalt Volumen de la tolva	32 l.
Potenza: Power Puissance Leistung Potencia	0,33 kW
Peso: Weight Poids Gewicht Peso	75 kg.

- * Opzione: produzione oraria variabile fino a 3200 pezzi.
- * Optional: production up to 3200 pieces/hour.
- * Option: production horaire variable jusqu'à 3200 pieces.
- * Option: leistung variabel bis 3200 Stück/Std.
- * Opción: producción horaria variable hasta a 3200 pez.



**LE HAMBURGATRICI AUTOMATICHE
PLANUS TI OFFRONO:**

RISPARMIO DI MANODOPERA

- Maggior produzione in minor tempo
- Macchine utilizzabili anche da personale non specializzato

PRESENTAZIONE PRODOTTO

- Prodotto uniforme e compatto
- Minima manipolazione

SICUREZZA

- Antinfortunistica a norme europee

IGIENE

- Smontaggio senza attrezzi
- Completa sanificabilità - leggi europee

PLANUS AUTOMATIC BURGER MACHINES:

LABOUR SAVING

- Higher production volume in less time
- Machines can also be used by non-specialist staff

PRODUCT PRESENTATION

- Constant and uniform product
- Minimal product handling

SAFETY

- Security system to european standards

HYGIENE

- No tools needed for dismantling
- Complete hygiene - to european standards

LES HAMBURGEUSES AUTOMATIQUES PLANUS:

ÉCONOMIE DE MAIN D'OEUVRE

- Moindre temps pour production plus importante
- Machines utilisable par personnel non spécialisé

PRÉSENTATION DU PRODUIT

- Produits uniformes et compacts
- Manipulation minimale

SÉCURITÉ

- Contre les accidents selon les normes européennes

HIGIÈNE

- Démontage sans outils
- Sanificabilité complète - lois européennes

**VORTEILE DER PLANUS
HAMBURGERMASCHINEN:**

PERSONALEINSPARUNG

- Gleiche Produktion in weniger Zeit
- Bedienung der Maschinen auch für nicht geschultes Personal

PRODUKTPRÄSENTATION

- Gleichmäßig und kompakt
- Minimale Handkontakte

SICHERHEIT

- Unfallverhütungsmaßnahmen nach Euronormen

HYGIENE

- Kann ohne werkzeuge komplett zerlegt werden
- Bauweise gemäß Euronormen

HAMBURGUESERA AUTOMATICA PLANUS

AHORRO DE TRABAJO

- Mayor volumen de producción en menor tiempo
- Este tipo de máquina se puede utilizar por personal no especializado

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

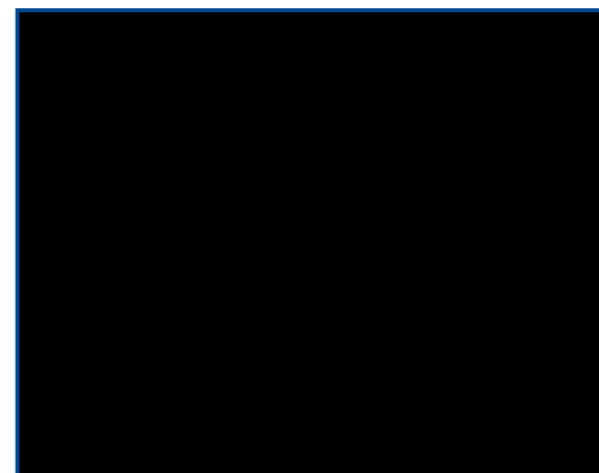
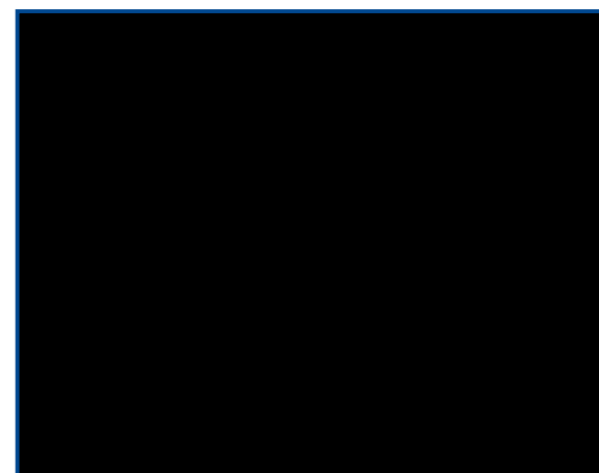
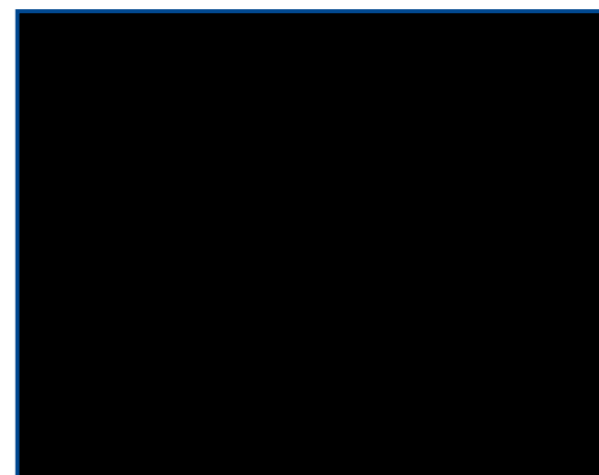
- Producto constante y uniforme
- Manipulación mínima del producto

SEGURIDAD


- Sistemas de seguridad acorder a las standard europeas

HIGIENE

- No se necesitan herramientas para desmontar
- Higiene completo - acorde a las standard europeas




Dati e disegni modificabili senza preavviso
Technical design and data subject to change without notice
Donnes et dessins techniques modifiables sans préavis
Bauausführung und technische Daten können ohne Vorankündigung geändert werden
Datos tecnicos sujetos a cambio sin aviso

 Le hamburgatrici automatiche della serie PLANUS, formano hamburger, con diametro standard da ϕ 100 mm, di carne, di pesce, di soia e di altri prodotti alimentari. Possono essere inserite con estrema facilità, grazie alle ridotte dimensioni, in piccole e grandi linee di produzione. Possono garantire alte produzioni, arrivando a ca. 2100 pezzi/ora, già fornite di cartina di separazione. Con una semplice regolazione di una vite, si può variare il peso degli hamburger da 70 a 180 g. Sono disponibili anche forme diverse sostituibili senza l'uso di attrezzi. La macchina è dotata di nastro di uscita, collegabile ad altri sistemi di confezionamento, in modo da evitare la manipolazione del prodotto e di conseguenza la formazione di cariche batteriche. Le hamburgatrici PLANUS sono costruite in acciaio inox AISI 304 e altri materiali alimentari come richiesto dalle norme Europee in vigore dal 1/1/95 (Direttiva 98/37/CE e sue successive modifiche).


Tutte con marchio "CE".

Le PLANUS sono macchine semplici, smontabili senza l'uso di attrezzi per una totale pulizia, che le rendono utilizzabili anche da personale non specializzato.

 The PLANUS series automatic hamburger machines, form hamburgers, with standard dimension of ϕ 100 mm, from meat, fish, soy beans and other food products. Thanks to their small dimensions, these machines can be fit without any problem into small or large production lines. They can guarantee approx. 2100 pieces/hour, already with separating paper. Regulating a nut, it is possible to change the weight of the hamburgers from 70 to 180 g. there are also available different forms, which are easily replaceable without the use of tools. These machines has an outfeed conveyor just to manipulate as less as possible the formed product and to avoid the bacterial growth. They are built from stainless steel AISI 304 and other food material, as requested by the European laws effective from 1/1/95 (Directive 87/37/CE and successive modifications).


All "CE" marked.

The PLANUS hamburger machines are very easy to use and can be dismantled without using tools, for a complete sanification, also by nonspecialist staff.

 Les hamburgueses automatiques de la série PLANUS forment des hamburgers, avec moule standard de ø 100 mm, de viande, de poisson, de soja et d'autre produits alimentaires. Grâce aux dimensions réduites, ils peuvent être introduites avec facilité dans les petites et les grandes lignes de production. Les hamburgueses peuvent garantir des hautes productions en arrivant à plus de 2100 pièces/heure avec papier de séparation. On peut obtenir des hamburgers avec un poids réglable de 70 jusqu'à 180 g. environ et avec des formes différentes au moyen de la substitution simple et rapide de l'étampe mouleuse.


Les hamburgueses PLANUS ont un transporteur à ruban en sortie qui est possible le unir à des autres systèmes de transportconditionnement, en éliminant la manipulation directe de l'aliment. Sont construites en acier inox AISI 304 et autres matériaux alimentaires, comme requis par les lois européennes en vigueur du 1/1/95 (Directive 98/37/CE et ses modifications successive). Toutes avec marque "CE".

Les hamburgueses PLANUS sont simples à employer, même par personnel non spécialisé, et démontable sans l'emploi des utensiles.

 Die vollautomatischen Hamburgermaschinen der Baureihe PLANUS formen Hamburger aus Fleisch, Fisch, Soja und anderen Lebensmitteln. Der Standarddurchmesser beträgt 100 mm. Dank der schmalen Abmessungen lassen sich die Maschinen problemlos in kleine und große Produktionslinien einfügen.

Die Maschinen garantieren eine hohe Leistung, bis ca. 2.100 Stück/Stunde, mit Papiertrenneinlage. Mittels einer einzigen Verstelle schraube kann das Gewicht der Hamburger von 70 bis 180 Gramm reguliert werden. Es sind verschiedene Formen lieferbar, welche ohne Werkzeuge gewechselt werden können. Die Maschinen sind mit einem Auslaufförderband ausgerüstet, welches mit anderen Konfektionierungssystemen verbunden werden kann und dadurch der Bakterienbildung entgegenwirkt. Die Planus Hamburgermaschinen sind aus Edelstahl AISI 304 und aus anderen lebensmittelgerechten Materialien hergestellt und entsprechen den seit 1/1/95 gültigen EU-Normen (Richtlinie 98/37/CE und folgende Änderungen).

Alle Maschinen sind daher mit dem "CE" Zeichen versehen. Die PLANUS Hamburgermaschinen sind einfach in der Bedienung. Zur Reinigung können sie ohne Werkzeuge zerlegt werden. Dank dieser Vorteile können die Maschinen auch von ungeschulten Personal bedient werden.

 La máquina hamburguesera automática de la serie PLANUS, forma hamburguesas con un diámetro standard de 100 mm, de carne, pescado u otros productos alimentarios. Gracias a sus pequeñas dimensiones estas máquinas se pueden colocar en cualquier línea de producción sea grande o pequeña.

La máquina garantiza una producción de 2100 kg/hora, incluso con papel intercalado. Regulando un tornillo, se puede cambiar el peso de las hamburguesas desde 70-180 g. También se pueden obtener hamburguesas de diversas formas sin necesidad de utilizar ninguna herramienta.

Estas máquinas están dotadas de una cinta de salida de producto con el fin de evitar la manipulación del producto lo más posible y la aparición de bacterias. La hamburguesera PLANUS está construida con acero inoxidable "AISI 304" y otros materiales para la alimentación, tal y como lo exigen las leyes europeas en vigor desde 1/1/95 (Directivas 98/37/CE y sus modificaciones).

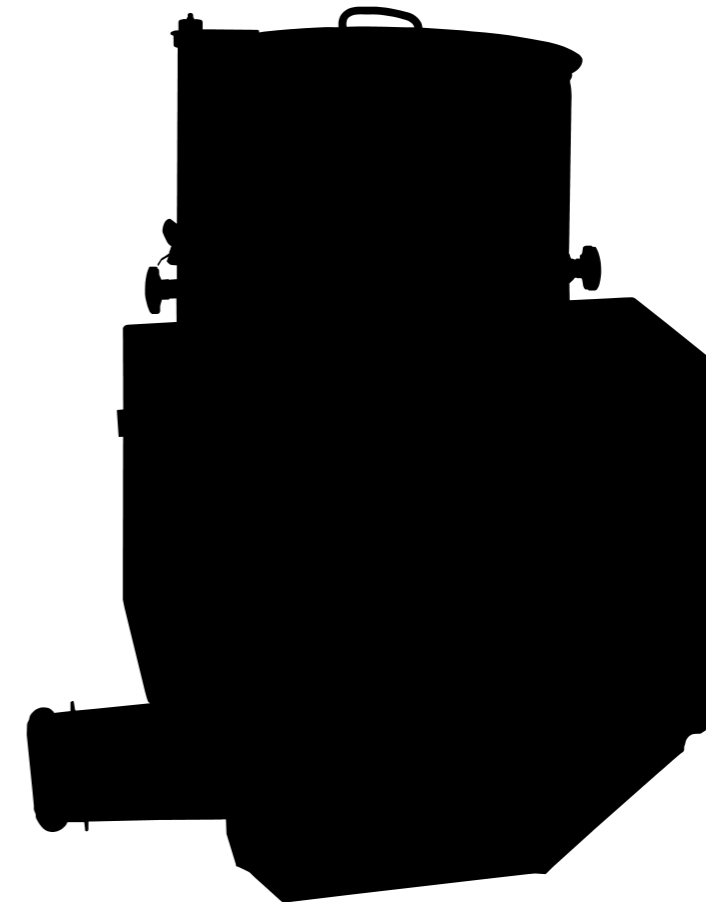
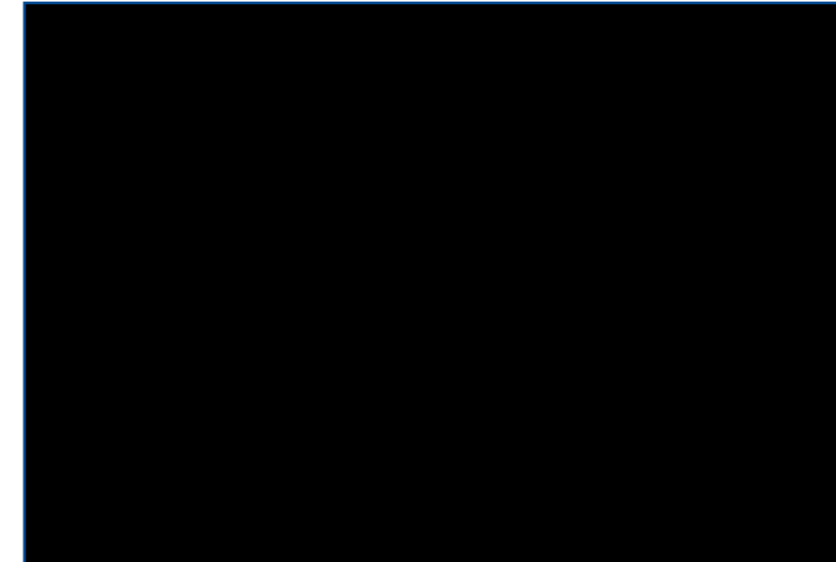
Todas con la marca "CE".

Las hamburgueseras PLANUS son muy sencillas de usar y se pueden desmontar sin el uso de herramientas, lo que permite una higiene total incluso con personal no especializada.



Produzione vendita e assistenza

Via Leonardo Da Vinci, 62 - 23878 VERDERIO SUP. (LC) ITALY
Tel. +39 - (0)39 - 9515456 (4 linee r.a.) - Telefax +39 - (0)39 - 9515461
www.crmmeatmachine.com - crm@crmmeatmachine.com



Planus