



PALLINATRICI MEATBALLS MACHINE



La pallinatrice ABM nasce come complemento di gamma per la produzione di polpette di varie grammature.

Progettata e realizzata per la produzione di polpette, la sua struttura è interamente in acciaio inox, ed è smontabile in tutte le sue parti, in maniera semplice ed intuitiva permettendo un processo di lavaggio, pulizia e sanificazione veloce e completo, oltre a ridurre notevolmente i tempi di impiego da parte dell'operatore.

Macchina unica nel suo genere può essere allineata a qualsiasi modello di hamburgatrice, ciò ne determina la produzione in termini prettamente quantitativi, potendo soddisfare pertanto le proprie esigenze produttive.

La pallinatrice è conforme alle normative CE in materia d'igiene e sicurezza.

The ABM meatball machine borns as a range complement, for portion-controlled meatballs production.

Designed and built for the production of meatballs, entirely in stainless steel, it can be easily dismantled in all its parts, facilitating the cleaning and sanitizing process, beyond reducing significantly the operator's work.

MDB is a unique machine that can be connected and use with any patty former type, producing accurately portioned meatballs per hour, depending on the burger machine that is used with, able to satisfy the production requirements needed.

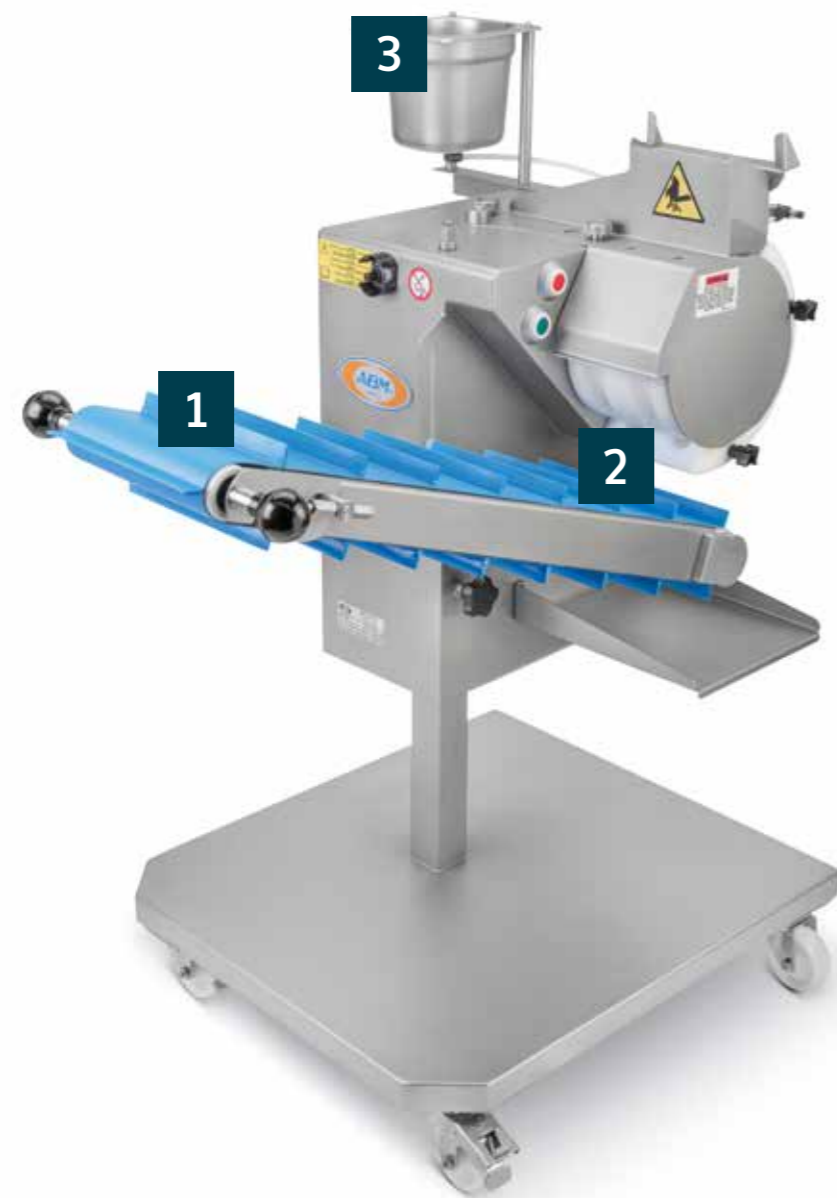
The meatball machine meets the requirement of the applicable EC directives - CE marking.

The original one



MDB

Pallinatrice / Meatball machine

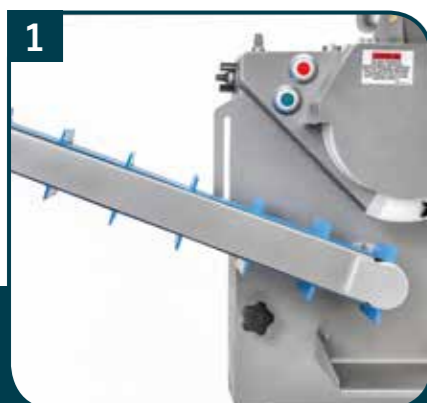
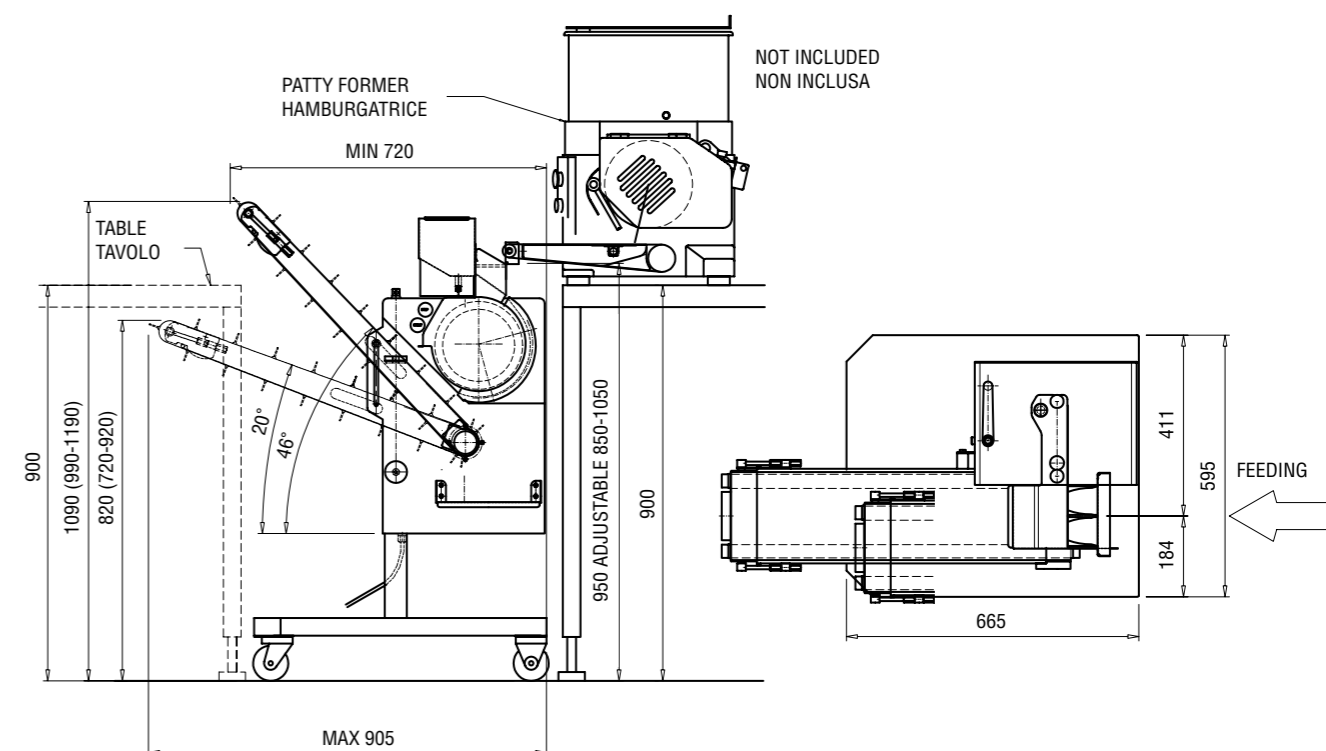


DOTAZIONI DI SERIE

- Struttura in acciaio, a velocità variabile, regolabile millimetricamente in altezza tramite una semplice vite
- È facile da spostare e nello stesso tempo offre grande stabilità grazie alle 4 ruote girevoli
- Dotata di un contenitore d'acqua integrato ad un sistema che rilascia lentamente le gocce per evitare l'adesione dell'impasto al rullo
- Nastro trasportatore uscita regolabile in inclinazione 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

STANDARD EQUIPMENT

- *Stainless steel structure, variable speed, millimetrically height adjustable by a simple screw*
- *It's easy to carry and at the same time offers great stability thanks to his 4 swivel wheels*
- *Provided with a water container integrated system which slowly releases the drops to avoid the adhesion of the dough to the roller.*
- *Outfeed conveyor belt, adjustable grade, removable for cleaning (the conveyor 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*



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Potenza elettrica installata	<i>Electrical power</i>	180 watt
Protezione all'acqua	<i>Waterproof</i>	IP 69
Altezza di carico min-max	<i>Feeding hight min-max</i>	850 - 1050 mm
Altezza di scarico min-max	<i>Output hight min-max</i>	720 - 1190 mm
Peso netto	<i>Net weight</i>	67 Kg
Peso imballato	<i>Packed weight</i>	88 Kg
Dimensioni imballo legno	<i>Wooden crate</i>	770 x 700 x 960 ht