



MAGA® FLEISCHPLATTIERER

GERÄTE EIGENSCHAFTEN

- Plattiert Fleischportionen gleichmäßig und schonend
- Stufenlos wählbare Portionsdicke (0,5 mm bis 30 mm)
- Bis zu 800 Portionen in der Stunde
- Plattiervorgang startet automatisch
- Sensorgesteuerte Sicherheitsautomatik (4 Stufen)
- Schnell platziert auf Arbeitsfläche oder Untergestell
- Plattier-Teller ist geschirrspülertauglich



KONTAKT & SERVICE

Unser Sales Team ist für Sie erreichbar unter:

T +49 8638 957 100
sales.dach@beck-clipsystems.com
www.beck-clipsystems.com

BESCHREIBUNG

Der MAGA® Fleischplattierer automatisiert den händischen Klopfvorgang für Fleisch-Gerichte wie beispielsweise Rouladen, Koteletts, Steaks, Schnitzel und Burger-Patties. Die Fleischstücke werden schonend und gleichmäßig auf die voreingestellte Stärke von 0,5 bis 30 mm gepresst und bleiben dabei saftig und zart. Auch das Pressen von vegetarischen Patties und Pizza-Teiglingen sind beliebte Einsatzgebiete des halbautomatischen MAGA® Fleischplattierers. Das Gerät optimiert mit einer Leistung von 800 Portionen pro Stunde die Prozesse der Lebensmittelindustrie, Groß-Gastronomie und Cateringfirmen.

MAGA® FLEISCHPLATTIERER

ANWENDUNGEN

- Rindfleisch für Rouladen, Schnitzel, Beefsteak
- Schweinefleisch für Koteletts, Schnitzel, Rouladen, Steaks
- Geflügelfleisch für Panierfilets, de'Volaille-Koteletts
- Burger für gleiche runde Portionen
- Pizzaböden und vieles mehr

HANDHABUNG

1. Portionsdicke durch Drehen am Teller einstellen.
2. Fleisch auf die Ablage legen.
3. Ablage einschieben.
4. Beim Einschieben der Ablage wird der Plattiervorgang automatisch gestartet.

GERÄTESPEZIFIKATION

Höhe	Breite	Länge	Gewicht
700 mm	460 mm	600 mm	120 kg

Spannung

400 V

Motorleistung

1,5 kW

Teller-Durchmesser

300 mm



Der MAGA® Fleischplattierer beginnt automatisch mit dem Pressvorgang, wenn die Ablage eingeschoben wird.

Die spezielle Oberflächenstruktur von Ablage und Press-Teller sorgen dafür, dass das Fleisch seine Saftigkeit behält.