

SKU: 2974451

Fimar

Hamburgatrice Pressa hamburger Easyline Modello HF100 diametro hamburger 100 mm



Descrizione

Fimar EasyLine HF100 - Pressa Hamburger Professionale da 100 mm

L'**hamburgatrice Fimar EasyLine HF100** è una pressa manuale compatta e affidabile, progettata per rispondere alle esigenze di cucine professionali, macellerie artigianali, bar, food truck e laboratori gastronomici. Grazie al diametro di **100 mm**, questo modello permette di realizzare hamburger uniformi, perfetti per panini standard, mini burger gourmet o porzioni leggere e precise.

Struttura resistente e materiali certificati

La HF100 è costruita in **alluminio anodizzato**, leggero ma estremamente resistente, ideale per un utilizzo professionale quotidiano. Le parti a contatto con la carne sono invece realizzate in **acciaio inox**, materiale igienico e conforme agli standard alimentari. La combinazione di questi elementi garantisce lunga durata, sicurezza e facilità di manutenzione.

Funzionamento manuale semplice e preciso

Il meccanismo di pressatura è completamente manuale e permette di ottenere hamburger compatti e ben formati con la massima semplicità. La leva ergonomica assicura una pressione uniforme sull'impasto, riducendo la fatica anche durante sessioni di lavoro prolungate. Il risultato è un

hamburger perfettamente omogeneo, ideale per cotture rapide e regolari.

Facilità di pulizia e igiene garantita

La superficie liscia in acciaio inox e l'alluminio anodizzato rendono la **Fimar EasyLine HF100** molto semplice da pulire. Basta un panno umido e un detergente neutro per mantenerla sempre igienica. I materiali non trattengono odori né residui e offrono un livello di igiene elevato, perfetto per un uso professionale.

Compatta, leggera e versatile

Grazie alle sue dimensioni ridotte, la HF100 si adatta facilmente a qualsiasi piano di lavoro, anche in cucine con spazi limitati. Il peso contenuto permette di spostarla o riporla senza difficoltà, rendendola un'ottima soluzione per attività dinamiche come food truck o piccoli laboratori.

Vantaggi principali

- Hamburger uniformi da 100 mm
- Materiali sanitari: acciaio inox e alluminio anodizzato
- Struttura compatta e facile da posizionare
- Pressatura manuale semplice e precisa
- Ideale per mini burger, snack e menù gourmet
- Manutenzione minima e pulizia rapidissima

Ideale per molteplici attività

La **Fimar EasyLine HF100** è perfetta per professionisti che desiderano uno strumento affidabile, comodo e capace di offrire risultati costanti. Ottima per ristoranti che preparano hamburger artigianali, macellerie che confezionano porzioni uniformi, oppure attività itineranti come food truck che necessitano di attrezzature compatte ma performanti.

Specifiche Tecniche

- Struttura Prodotto in alluminio anodizzato
- Parti a contatto con la carne in acciaio inox.
- Peso Prodotto 5,2kg
- Diametro Hamburger 100mm

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	30
Lunghezza (cm)	32
Profondità (cm)	25

Attributo	Valore
Model Number for EPREL	2974451