

SKU: 2974452

**Fimar**

## **Hamburgatrice Pressa hamburger Easyline Modello HF130 diametro hamburger 130 mm**



### **Descrizione**

#### **Fimar EasyLine HF130 - Pressa Hamburger Professionale 130 mm**

L'**hamburgatrice Fimar EasyLine HF130** è una pressa manuale progettata per offrire prestazioni professionali e affidabili, combinando robustezza, precisione e facilità d'uso. Perfetta per ristoranti, macellerie, food truck e laboratori gastronomici, permette di realizzare hamburger dal diametro di **130 mm** uniformi, compatti e igienici, rendendo ogni preparazione semplice e veloce.

#### **Struttura robusta e materiali sicuri**

La HF130 è costruita con **alluminio anodizzato** per una struttura leggera ma resistente alla corrosione, mentre le parti a contatto con la carne sono in **acciaio inox**, garantendo igiene e sicurezza alimentare. La combinazione dei materiali assicura durabilità e facilita la pulizia quotidiana, rispettando gli standard professionali più rigorosi.

#### **Dimensioni compatte e versatilità**

Con dimensioni di 320 × 250 × 300 mm e un peso di 5,2 kg, la HF130 è compatta e stabile, ideale per banconi di lavoro anche ristretti. Nonostante le dimensioni contenute, la pressa offre una base solida per lavorare in sicurezza e con precisione, rendendola adatta sia a piccole cucine professionali

che a laboratori più grandi.

## **Funzionamento manuale e controllo preciso**

Il meccanismo manuale consente di controllare la pressione esercitata, ottenendo hamburger uniformi e compatti. La leva ergonomica garantisce un'azione fluida e riduce l'affaticamento durante un utilizzo intensivo. Grazie al diametro di 130 mm, la HF130 è ideale per burger grandi o porzioni gourmet, offrendo un prodotto finale perfettamente calibrato.

## **Igiene e facilità di manutenzione**

La combinazione di alluminio anodizzato e acciaio inox rende la pulizia semplice e rapida: basta un panno umido e detergente neutro. La superficie liscia e i materiali sicuri riducono i residui di carne e permettono di mantenere un ambiente di lavoro igienico. Controllare periodicamente la leva e il meccanismo di pressatura assicura prestazioni costanti nel tempo.

## **Consigli per hamburger gourmet**

La Fimar EasyLine HF130 è perfetta per preparazioni creative: è possibile mescolare carne di diverse tipologie, aggiungere spezie, formaggi a cubetti, verdure o legumi per creare burger gourmet. La precisione della pressa permette di ottenere porzioni uniformi per panini tradizionali, slider o ricette speciali, facilitando anche la cottura uniforme su griglia o piastra.

## **Vantaggi principali**

- Produzione di hamburger uniformi e compatti
- Materiali durevoli e sicuri per uso alimentare
- Design compatto, stabile e leggero
- Facile da usare grazie al meccanismo manuale
- Ideale per porzioni gourmet di 130 mm
- Pulizia rapida e manutenzione semplice

## **Ambiti di utilizzo**

La EasyLine HF130 è adatta a ristoranti che vogliono offrire hamburger artigianali, macellerie che producono burger da vendere porzionati, food truck con spazio limitato e catering su piccola scala. Grazie alla sua affidabilità, precisione e facilità d'uso, questa pressa rappresenta uno strumento essenziale per ogni cucina professionale che punta alla qualità e all'efficienza.

## **Specifiche Tecniche**

- Peso Prodotto 5,2kg
- Diametro Hamburger 130mm

## **Scheda Tecnica**

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	30
Lunghezza (cm)	32
Profondità (cm)	25
Model Number for EPREL	2974452