

SKU: 40004110

Sirman

Macchina per hamburger manuale con stampo Diametro 110mm - Modello SA110



Descrizione

Sirman SA110 - Hamburgatrice Manuale Professionale 110 mm

L'**hamburgatrice Sirman SA110** è la soluzione ideale per chi desidera creare hamburger uniformi, regolari e di qualità professionale, ma in un formato compatto e versatile. Grazie al diametro dello stampo di **110 mm**, è perfetta per slider, panini classici o porzioni più contenute, senza compromettere gusto e consistenza. Adatta a macellerie, laboratori gastronomici, ristoranti e bar, la SA110 garantisce una produzione rapida ed efficiente, semplificando il lavoro quotidiano in cucina.

Design e materiali di alta qualità

La struttura della SA110 è realizzata in **lega di alluminio anodizzato**, leggera, resistente e facile da pulire. L'alluminio anodizzato è sicuro per il contatto con alimenti e mantiene nel tempo le caratteristiche meccaniche della macchina. I piedini in **gomma antiscivolo** assicurano stabilità durante l'uso, evitando movimenti indesiderati e garantendo sicurezza anche in contesti professionali. Lo **stampo in acciaio inox** garantisce igiene e lunga durata, permettendo di formare hamburger perfetti ad ogni pressione.

Funzionalità pratiche e versatilità

La leva manuale offre un controllo diretto sullo spessore e sulla compattezza dell'hamburger, adattandosi a diversi tipi di impasto, dalla carne macinata (manzo, pollo, tacchino) a preparazioni più creative come burger di pesce o vegetariani. Il pratico **contenitore porta-cellophane integrato** permette di separare facilmente gli hamburger formati, migliorando ordine e igiene nel punto di lavoro.

Vantaggi della Sirman SA110

- Hamburger sempre uniformi e regolari
- Versatilità: compatibile con carne, pesce o impasti vegetali
- Materiali durevoli e sicuri: alluminio anodizzato e acciaio inox
- Stabilità garantita dai piedini in gomma
- Efficienza migliorata con il porta-cellophane integrato

Manutenzione e pulizia professionale

Per garantire prestazioni ottimali, è consigliato pulire regolarmente lo stampo in acciaio inox con acqua calda e detergente neutro, evitando l'uso di prodotti abrasivi. La struttura in alluminio anodizzato può essere pulita con panno umido. Controllare periodicamente la leva e i meccanismi di pressione assicura lunga durata e affidabilità quotidiana.

Consigli per hamburger gourmet

La SA110 è ideale per preparazioni creative: prova miscele di carne e spezie, aggiungi ingredienti vegetali o formaggi a cubetti per burger gourmet. Grazie al controllo manuale della pressione, puoi ottenere hamburger più morbidi o più compatti, in base alla ricetta e al gusto desiderato.

Ambiti di utilizzo

Perfetta per macellerie, food truck, ristoranti, gastronomie o bar, la Sirman SA110 permette di standardizzare la produzione di hamburger senza sacrificare qualità, igiene e presentazione. Un alleato indispensabile per chef e operatori professionali che vogliono offrire prodotti artigianali e uniformi.

Specifiche Tecniche

- Stampo hamburger in acciaio inox.
- Piedini prodotto in gomma.
- Diametro stampo mm 110
- A mm 140
- B mm 230
- C mm 255
- D mm 270
- E mm 310
- F mm 380
- G mm 260
- H mm 320
- Peso netto kg 4.7
- Dim. imballo mm 450x370x350

- Peso lordo kg 5.7

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	26
Lunghezza (cm)	25.5
Profondità (cm)	27
Model Number for EPREL	40004110