

SKU: 40004500

Sirman

Hamburgatrice Modello Multipatty Diametro stampo Ø mm 100, 130, 150, 180



Descrizione

Sirman Multipatty - Hamburgatrice Professionale con Stampi Intercambiabili

L'**hamburgatrice Sirman Multipatty** è progettata per offrire precisione, versatilità e qualità nella preparazione di hamburger professionali. Ideale per macellerie, ristoranti, food truck, laboratori gastronomici e catering, consente di produrre burger uniformi e compatti in diversi diametri, adattandosi alle esigenze di ogni attività. Grazie ai suoi stampi intercambiabili e al sistema autocentrante brevettato, la Multipatty garantisce prestazioni elevate e facilità d'uso, anche nelle cucine più intense.

Costruzione e materiali di alta qualità

La struttura in **alluminio anodizzato** conferisce leggerezza e resistenza, mentre gli stampi in **acciaio inox** garantiscono durabilità, sicurezza alimentare e igiene ottimale. I piedini in **gomma antiscivolo** mantengono la macchina stabile durante l'uso, evitando movimenti indesiderati e migliorando la sicurezza sul piano di lavoro.

Stampi intercambiabili e sistema autocentrante

La Multipatty consente di variare il diametro dei burger tra 100 mm, 130 mm, 150 mm o 180 mm, permettendo di soddisfare esigenze differenti senza cambiare macchina. Il sistema autocentrante brevettato assicura un allineamento perfetto tra stampo e leva di pressatura, ottenendo hamburger regolari e ben definiti ad ogni utilizzo.

Facilità d'uso e rimozione automatica

La leva manuale permette di controllare spessore e densità del patty in base al tipo di carne o impasto utilizzato, comprese preparazioni vegetariane o miste. Il **sistema automatico di sollevamento** facilita l'estrazione del burger dallo stampo senza deformazioni, aumentando l'efficienza e riducendo gli sprechi alimentari.

Dimensioni compatte e manutenzione

Con dimensioni di 404x297x369 mm e un peso di circa 7,5 kg, la Multipatty si adatta facilmente a qualsiasi piano di lavoro. La pulizia è semplice grazie alla superficie liscia degli stampi in acciaio inox e alla struttura in alluminio anodizzato, che può essere lavata con panno umido e detergente neutro. Controllare periodicamente la leva e i meccanismi di pressatura assicura lunga durata e prestazioni costanti.

Consigli per hamburger gourmet

La Sirman Multipatty è perfetta per creare hamburger creativi: prova miscele di carne e spezie, aggiungi ingredienti come formaggi a cubetti, verdure o legumi per varianti gourmet. La precisione della pressa consente di ottenere burger uniformi sia per panini tradizionali che per slider o porzioni più piccole.

Vantaggi operativi

- Produzione di hamburger uniformi e compatti
- Variabilità del diametro grazie agli stampi intercambiabili
- Controllo preciso di spessore e densità
- Rimozione agevole con sistema automatico
- Materiali resistenti, facili da pulire e mantenere
- Riduzione degli sprechi e maggiore efficienza

Ambiti di utilizzo

Perfetta per ristoranti gourmet, burger bar, food truck, macellerie artigianali e laboratori gastronomici, la Sirman Multipatty è la soluzione ideale per chi desidera combinare flessibilità, precisione e qualità nella preparazione di hamburger professionali.

Caratteristiche Tecniche

- Stampi intercambiabili
- Stampi autocentranti (sistema Brevettato) per un perfetto accoppiamento di stampo e tampone
- Macchina fornita senza stampi, permette di selezionare a parte gli stampi desiderati
- Disponibili Ø mm 100, 130,150, 180
- Sistema automatico sollevamento hamburger per facile rimozione del pezzo
- A: 140 mm

- B: 200 mm
- C: 279 mm
- D: 369 mm
- F: 556 mm
- G: 315 mm
- H: 381 mm
- L: 404 mm
- E stampo 100 mm : 373 mm
- E stampo 130 mm : 388 mm
- E stampo 150 mm : 398 mm
- E stampo 180 mm : 413 mm
- Peso netto kg 7,5

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|------------------------|----------|
| Altezza (cm) | 31.5 |
| Lunghezza (cm) | 27.9 |
| Profondità (cm) | 36.9 |
| Model Number for EPREL | 40004500 |