

# DELNING, FORMNING och FYLLNING

## Mega-Former

# RHEON®



cheese filled  
hamburger



cheese filled minced  
meat



knoedel



meat filled croquette

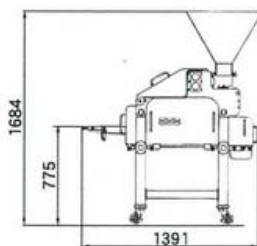
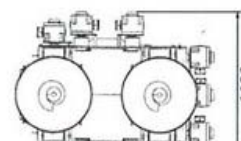
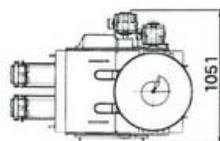


Rheons nytutvecklade tvåradiga encruster - **Mega-Former** delar, formar, fyller och innesluter olika aromatiska produkter av t.ex kött och fisk, i ett delikat hölje med en stabil skorpa och med ett likvärdigt resultat.

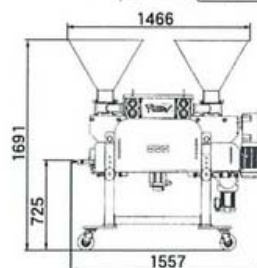
Mega-Former tillverkas i en modell med enbart delning och formning och en encrustermodell, där en fyllning kan inneslutas i produkten.

Produktionskapaciteten är hög. Båda modellerna har en produktionsvolym på max 24.000 bitar per timme.

Denna kompakta höghastighetsmodell fungerar väl i begränsade utrymmen. Maskinkroppen och alla kontaktytor är gjorda i rostfritt stål, lätta att rengöra även med högtryck.



Dividing Model



Encrusting Model

### TEKNISK SPECIFIKATION

	Divider / delare	Encruster
<b>Mått</b>	1391x1051x1684mm	1466x1123x1691mm
<b>Effekt</b>	5,4kW	12,1kW
<b>Trattvolym</b>	45	2 x 45
<b>Max prod.hastighet</b>	24.000 bit/tim	24.000 bit/tim
<b>Bandhastighet</b>	2 ~ 39 m /tim	2 ~ 39 m /tim
<b>Max</b>	1500 kg / tim	3000 kg / tim
<b>Viktområden</b>	10 ~150 gram	20 ~ 250 gram

Panea AB

TEL: 08-510 00 300 FAX: 08-510 00 371

Box 414 · 194 04 Upplands Väsby

info@panea.se

www.panea.se

# panea