



## БАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГАМБУРГЕРОВ



### ФОРМОВАТЕЛЬ КОТЛЕТ АВТОМАТИЧЕСКИЙ КОСАТЕQ HF2100CE

0,55 кВт, 380/3/50

Для формирования котлет диаметром 100 мм

Производительность примерно 2100 шт/ч

Объем бункера 30 л

Толщина продукта регулируется от 8 до 18 мм  
путем изменения положения поршня



### ГРИЛЬ-ПРЕСС АВТОМАТИЧЕСКИЙ КОСАТЕQ GH33ED

6.2 кВт, 380/3/50

Высокопроизводительная модель класса HEAVY-DUTY

Аналоговые термостаты

Нижняя пластина от 60 до 300°C, верхняя пластина от 90 до 250°C

Верхняя пластина покрыта сменной тефлонированной стеклотканью



### ТОСТЕР КОНВЕЙЕРНЫЙ ДЛЯ БУЛОК КОСАТЕQ TT ROBO 260 M

2 кВт, 220/1/50

Для карамелизации предварительно разрезанных булочек

Подогревается вся булочка, поджаривается только срез.

Конвейер шириной 24,5 см

Предустановленная температура +240°C



### МУЛЬТИХОЛДЕРЫ КОСАТЕQ DH 2-2M

220/1/50

Формат GN1/3

Термостат от 30 до 80°C

С индивидуальными таймерами и без них

Нагрев пленочными нагревательными элементами, расположенными в верху  
камеры, над gastronormками

