Teknisk information

UNGSTILLBEHÖR

Pinium® PROFESSIONAL

Teknisk information

UNIVERSAL PAN

Med universalplåten får du en perfekt stekyta i ugnen på några få minuter. Oavsett om du steker, bakar, rostar eller gräddar så blir ytan krispig och gyllenbrun samtidigt som insidan blir extra saftig. Detta på grund av den korta tillagningstiden. Dessutom kan du utan problem ha många plåtar i ugnen samtidigt.

ARTIKELNUMMER	ARTIKEL	MÅTT	VIKT	BELÄGGNING
1160 H Imperial	Universal Pan 1:1 60 mm	325x530x60 mm	1320 g	Ceramic Imperial
1140 H Imperial	Universal Pan 1:1 40 mm	325x530x40 mm	1160 g	Ceramic Imperial
1120 H Imperial	Universal Pan 1:1 20 mm	325x530x20 mm	1033 g	Ceramic Imperial
2360 H Imperial	Universal Pan 2:3 60 mm	325 x 354 x 60 mm	910 g	Ceramic Imperial
2340 H Imperial	Universal Pan 2:3 40 mm	325 x 354 x 40 mm	820 g	Ceramic Imperial
2320 H Imperial	Universal Pan 2:3 20 mm	325 x 354 x 20 mm	680 g	Ceramic Imperial
1260 H Imperial	Universal Pan 1:2 60 mm	325 x 265 x 60 mm	720 g	Ceramic Imperial
1240 H Imperial	Universal Pan 1:2 40 mm	325 x 265 x 40 mm	620 g	Ceramic Imperial
1220 H Imperial	Universal Pan 1:2 20 mm	325 x 265 x 20 mm	520 g	Ceramic Imperial
1360 H Imperial	Universal Pan 1:3 60 mm	325 x 177 x 60 mm	510 g	Ceramic Imperial
1340 H Imperial	Universal Pan 1:3 40 mm	325 x 177 x 40 mm	425 g	Ceramic Imperial
1320 H Imperial	Universal Pan 1:3 20 mm	325 x 177 x 20 mm	350 g	Ceramic Imperial
1660 H Imperial	Universal Pan 1:6 60 mm	162,5 x 88,5 x 60 mm	263 g	Ceramic Imperial
14300 H Imperial	Universal pan stand 5 pos			
IP-HBL	Handle for universal tray			

Våra Imperial-produkter är belagda med en keramisk non-stick-beläggning och innehåller organiska material som är helt fria från plast och andra gifter (till skillnad från exempelvis teflon, PTFE eller PFOA).

Teknisk information

GRILL FRY BAKE

Ena sidan av plåten ger klassiska grillränder på kött, fisk och grönsaker. Andra sidan ger fluffiga bröd med fin skorpa eller krispig italiensk pizza. Med grilla-steka-baka-plåten får du en perfekt yta i ugnen, på några få minuter, samtidigt som insidan blir extra saftig. Dessutom kan du utan problem ha många plåtar i ugnen samtidigt.

Modellerna med ”Fold” i namnet har lätt uppvikta sidor för att fånga upp spill. Övriga modeller är platta.

ARTIKELNUMMER	ARTIKEL	MÅTT	VIKT	BELÄGGNING
GFB11UV Imperial	Grill Fry Bake 1:1 Fold	325x530x9 mm	1850 g	Ceramic Imperial
GFB23UV Imperial	Grill Fry Bake 2:3 Fold	325x354x9 mm	1210 g	Ceramic Imperial
GFB13UV Imperial	Grill Fry Bake 1:3 Fold	325x177x9 mm	563 g	Ceramic Imperial
GFB11 Imperial	Grill Fry Bake 1:1	325x530 mm	1830 g	Ceramic Imperial
GFB23 Imperial	Grill Fry Bake 2:3	325x354 mm	1200 g	Ceramic Imperial

GRILL FRY BAKE HANDLE

Handtaget ger dig ett stadigt och säkert grepp till din grilla-steka-baka-plåt. I första hand avsedd för tvärställda proffsugnar eller konsumentugnar då den är konstruerad för att greppa plåten från sidan.

ARTIKELNUMMER	ARTIKEL
IP-HBL	Handle for universal tray

Våra Imperial-produkter är belagda med en keramisk non-stick-beläggning och innehåller organiska material som är helt fria från plast och andra gifter (till skillnad från exempelvis teflon, PTFE eller PFOA).

Teknisk information

BAKING TRAY

Med bakplåten får du en perfekt krispig och gyllenbrun skorpa på mycket kortare tid än normalt. Det beror på den patenterade aluminiumlegeringen som har en unik förmåga att absorbera värme. Samtidigt ger den korta tillagningstiden ett betydligt saftigare resultat med mer näring och smak bevarad.

ARTIKELNUMMER	ARTIKEL	LÄNGD	VIKT	BELÄGGNING
BF11	Baking tray non perforated 1:1			
14241	Baking tray	400x600 mm		

Våra Imperial-produkter är belagda med en keramisk non-stick-beläggning och innehåller organiska material som är helt fria från plast och andra gifter (till skillnad från exempelvis teflon, PTFE eller PFOA).

Teknisk information

EGG & PANCAKE FRYER

Med den här plåten steker du fem eller åtta perfekta ägg eller pannkakor i ugnen på några få minuter. Plåtens unika förmåga att absorbera värme ger dig en krispig och gyllenbrun stekyta, varje gång. Och du kan med fördel ha många plåtar i ugnen samtidigt.

ARTIKELNUMMER	ARTIKEL	MÅTT	VIKT	BELÄGGNING
ET11 Imperial	Egg Tray 8 ägg	530x325x14 mm	970 g	Ceramic Imperial
ET23 Imperial	Egg Tray 5 ägg	352x354x14 mm	656 g	Ceramic Imperial

Våra Imperial-produkter är belagda med en keramisk non-stick-beläggning och innehåller organiska material som är helt fria från plast och andra gifter (till skillnad från exempelvis teflon, PTFE eller PFOA).

Teknisk information

GRILL GRID

Med grillgallret får du en perfekt krispig och gyllenbrun grillyta i ugnen, på några få minuter. Oavsett om maten är färsk eller fryst. Samtidigt bevaras mer näring, saftighet och smak i varje råvara. Placera grillgallret över Ipiniums universalpanna i motsvarande storlek eller över en långpanna som fångar upp vätskan.

ARTIKELNUMMER	ARTIKEL	MÅTT	VIKT	BELÄGGNING
GG11 Imperial	Grill Grid 1:1	325x530x12 mm	2113 g	Ceramic Imperial
GG23 Imperial	Grill Grid 2:3	325 x 354 mm	1497 g	Ceramic Imperial
GG13 Imperial	Grill Grid 1:3	325x177x12 mm	725 g	Ceramic Imperial

Våra Imperial-produkter är belagda med en keramisk non-stick-beläggning och innehåller organiska material som är helt fria från plast och andra gifter (till skillnad från exempelvis teflon, PTFE eller PFOA).

Plier

Spoon

Knife

Portion spoon

Spatula

Teknisk information

KÖKSREDSKAP I PLAST

Våra köksredskap tillverkas i extremt värmetålig plast som tål upp till 200°C. De är slitstarka och speciellt anpassade för Ipiniums plåtar då de inte skadar beläggningen.

ARTIKELNUMMER	ARTIKEL	LÄNGD	VIKT
iP11	Plier	31 cm	91 g
iPK12	Knife	35 cm	139 g
iPS13	Spatula	37 cm	154 g
iPPS14	Portion spoon	40 cm	200 g
iPS15	Spoon	34 cm	137 g

Teknisk information

PHASE COOLER
PHASE HEATER

15 mm tunna plattor med en unik förmåga att hålla kylan/värmen utan eltillförsel. De innehåller miljövänligt PCM och fungerar optimalt vid transporter och bufféer då de lätt tas fram eller bort vid behov.

ARTIKELNUMMER	ARTIKEL	MÅTT	VIKT
90112	Exxent Phase Cooler 1/1 BLACK	530x325x15 mm	3230 g
90111	Exxent Phase Cooler 1/1 GREY	530x325x15 mm	3230 g
90113	Exxent Phase Cooler 1/1 SILVER	530x325x15 mm	3230 g
90115	Exxent Phase Cooler 1/2 BLACK	265x325x15 mm	1620 g
90114	Exxent Phase Cooler 1/2 GREY	265x325x15 mm	1620 g
90116	Exxent Phase Cooler 1/2 SILVER	265x325x15 mm	1620 g
90118	Exxent Phase Cooler 1/4 BLACK	265x162x15 mm	785 g
90117	Exxent Phase Cooler 1/4 GREY	265x162x15 mm	785 g
90119	Exxent Phase Cooler 1/4 SILVER	265x162x15 mm	785 g
CT20661	Phase Heater 1:1 RED	530x325x15 mm	3230 g
CT20660	Phase Heater 1:2 RED	265x325x15 mm	1620 g
CT20658	Phase Heater 1:4 RED	265x162x15 mm	785 g
CT30641	Serving box Plastic 1:4	1:4	
CT30671	Aluminium silver box 1:1	1:1	
11717	Roll top Plastic 1:1	1:1	
90200	Extra: colour choice OEM		

Teknisk information

POTATO BAKER

Med potatisbakaren tillagas bakpotatisen från både in- och utsidan, på betydligt kortare tid än normalt. Dess unika förmåga att absorbera värme ger potatisen en perfekt krispig och gyllenbrun yta. Samtidigt gör den korta tillagningstiden insidan extra krämig.

ARTIKELNUMMER	ARTIKEL	MÅTT	VIKT	BELÄGGNING
PB11 Imperial	Potato baker 1:1	530x325x88	1160 g	Ceramic Imperial
PB8 Imperial	Potato baker 8 pin	250x100x88	200 g	Ceramic Imperial

Våra Imperial-produkter är belagda med en keramisk non-stick-beläggning och innehåller organiska material som är helt fria från plast och andra gifter (till skillnad från exempelvis teflon, PTFE eller PFOA).

Teknisk information

LID AIR LOCKED

Med ett tättslutande lock speciellt anpassat för universalplåten skyddar du maten fram till servering och håller den varm betydligt längre.

ARTIKELNUMMER	ARTIKEL
71365	Lid air locked 1:1
73365	Lid air locked 1:2
74365	Lid air locked 1:3
76365	Lid air locked 1:6

Teknisk information

CHICKEN CONE

Med kycklingkonen grillar du sex eller åtta kycklingar i ugnen på drygt en halvtimme. Det beror framförallt på beläggningens unika förmåga att absorbera värme. Samtidigt tillagar de heta konerna kycklingen från både in- och utsidan. Den korta tillagningstiden ger ett saftigare kött i hela kycklingen, samtidigt som den höga värmen ger en perfekt krispig och gyllenbrun yta.

ARTIKELNUMMER	ARTIKEL	MÅTT	VIKT	BELÄGGNING
CC8 Imperial	Chicken Cone 8pcs	530x325x150 mm	1600 g	Ceramic Imperial
CC6 Imperial	Chicken Cone 6pcs	373x266x150 mm	900 g	Ceramic Imperial
CC8 Eclipse	Chicken Cone 8pcs	530x325x150 mm	1600 g	PTFE Eclipse
CC6 Eclipse	Chicken Cone 6pcs	373x266x150 mm	900 g	PTFE Eclipse
CC2 Imperial	Chicken Cone 2pcs	325x354x150 mm	662 g	Ceramic Imperial

Våra Imperial-produkter är belagda med en keramisk non-stick-beläggning och innehåller organiska material som är helt fria från plast och andra gifter (till skillnad från exempelvis teflon, PTFE eller PFOA).

Här kommer information kring våra bleck!

Fördelar med iPinium ugnstillbehör. Effektiv matlagning och ett bra miljöval.

- Gjorda av återvunnen aluminium i Sverige. (Pantburk)
- Tål 300 grader
- Keramisk nonstick beläggning, fri från PTFE, Plaster och allt som assosiceras med detta. (Fri från gifter)
- Ombeläggningsbar. För en mindre summa får man bläcken utbytta till bläck med ny ytbeläggning. priste idag 250 kr/st+ lev. kostnad. Billigare än köpa nytt. ca 39% av nypris.
- Går i Kretslopp. Kunden är aldrig av med sina bleck under utbytesprocess, utan får nybelagda innan gamla skickas tillbaks.
- Tillverkad i Sverige.
- Staplingsbara.
- Finns lock till, hermetiskt och icke hermetiskt tillslutna.
- Handtag som tillbehör.
- Snabbare tillagning
- Låg vikt.
- Support med recept, i Mashie och på vår hemsida. Är under uppbyggdnad!
- Fria utbildningstillfällen på plats. Inspirationsdagar ihop!
- Kan diskas i findiskmaskin, behov av grovdisk finns ej med våra bleck. Mindre kem. och granuler spar kostnader.
- Finns i storlek 1:6, 1:3 1:2 2:3 1:1 i djup 20, 40 och 60mm (20 och 40mm finns ej på 1:6)

Ett bra miljöval om man vill ha non-stick effekten

- Bifogat beskriver vår beläggning, den är inte baserad på PTFE och innehåller inte heller PFOA.
- Materialet är inte ett så kallat perforerat plastmaterial utan en Keramiks hybrid, som framförallt gör att den klarar höga temperaturer. Materialet är godkänt av Amerikanska FDAs hårda krav och följer givetvis EU lagstiftning.

Notering: Vi har gått igenom hårda krav inför upphandling med Örebro kommun, vilket man godkänt blecken. Jönköping kommuns miljökontor hade frågor kring non-stick bleck och rekommenderar Ipinium blecken då våra är fria från PTFE.

Snabbare och bättre resultat

- Högre och snabbare verkningsgrad vilket innebär att blecken både värms upp snabbare och fördelar värmen jämnare över blecket samt sprider värmen effektivare över hela ugnen. 30% eller mer snabbare tillagningstid. Bra för Koka, steka, grilla och bakning i ugn.

Notering: Jag är mycket ute i kommunala kök och demar detta och visar skillnaden. Man får möjligheten att se resultatet men också jämföra med tekniken idag. Uppskattad demo!

Bättre arbetsmiljö

- Man kan både förenkla matlagninsprocesser och tilllagningsmoment. Färre eller helt ta bort stekbordmoment.

Notering: Vid demo visar jag att man kan få ner antalet moment samt minska tillagningstiden. Diska blecken är både mer ekonomiskt samt mycket lättare att hålla rent, vilket uppskattas av kökspersonal. Se länk!
https://youtu.be/oAxqR2aU0Ms

Brett sortiment! Se länk
https://ipinium.com/produkt-kategori/ugnstillbehor/

Fördelarna – snabbare, bättre och mer ekonomiskt. Se länk.

https://youtu.be/28czrqsHzVM

Jämförelse av tillagningstid. Ex. Detta är ett skarpt test som gjorts.
https://youtu.be/su4pxTp8zBQ

Mer kunskap och inspiration kring framtidens kök!
Vi tror starkt på att vi kan hjälpa och utveckla kommunala köken. Vi har idag ca 100 kommunala kunder i vår databas och referenser om så behöv. Förslag på hur vi kan hjälpa er att få mer kunskap om oss

- Vi har ett utvecklingscenter i Göteborg! Vid ett studiebesök får ni både se produkterna samt att vi lagar mat och ser resultatet.
- Jag kommer gärna till ett kök hos er och demar bleck mm så att ni kan bilda er en uppfattning och även kunna jämföra.

Tips! Stekblecken har bäst effekt då ..

- 230-280 grader (klarar 300grader) vid stekning. 100-110 grader + 60 ånga vid koka rid.
- Dra ner funkten till 0 (endast luftflöde). Blandad fukt/luft program 10-20% ibland på vissa ugnar då fukten är värmebärare.
- Fullt luftflöde
- Öppet spjäll – ut med fukten!
- Var annat stick så blir luftflödet bäst i ugnen då de oftast sitter 2 fläktar (Rational)
- Spola med tryck bort proteinet från blecket så riskerar det inte att bränna fast och blecken håller också längre. Behöver inte diskas mellan varje användning!
- Undvik metall och granuler som sliter på non-sticken, så håller de bättre. Repigt blir det, men helt ofarligt då vi har en organisk, giftfri keramisk beläggning. När nonsticken börjar tappa och man bränner fast så är det dags att lägga om beläggninen. 1-4 år beroende hur man behandlar blecken.

Lycka till!

HEJ DÄR.
VI SKULLE VILJA PRESENTERA
ISANDE KALLT - ALLT PÅ EN PLATTA

Att hålla mat kallt med el kommer med massor av nackdelar. Till exempel slösar en vanlig kyldisk så mycket kall luft som ett öppet kylskåp. Denna förlorade energi är ett slöseri med pengar och miljöresurser. Denna nya svenska innovationsfaskylare är kylplattor med en unik förmåga att hålla sig kylda i flera timmar. Njut av denna kyla!

KYLPLATTA

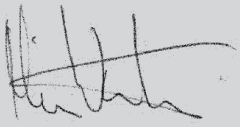
Den här kylplattan har en unik förmåga att hålla sig kyld i flera timmar. Den fungerar i alla sammanhang, på allt från från bufféer till i mattransporter.

- Infrysningstid ca 1-2 timmar vid -18℃
- Håller maten kall i ca 3-4h i rumstemperatur
- Snabbt att ladda om
- Använder PCM
- Kyls enkelt i en frys
- Passar på alla typer av buffér
- Diskas i maskin
- Finns i 3 färger (grå, silver eller svart) men kan fås i egen kulör vid förfrågan
- Gastronorm storlek, 1:1, 1:2 och 1:4
- Tillverkad i Sverige

OM OSS.

Vår historia började 2000, då företaget grundades av uppfinnare och entreprenören Stephan Forsström. Sedan dess har vi vuxit och erbjuder innovativa koncept och produkter till tusentals företag som löser deras vardagliga utmaningar i det professionella köket. Vi tror på bättre, smakrikare och mer näringsrika måltider för alla, gjort från början och samtidigt ta hand om din ekonomiska och miljömässiga påverkan.

Tillsammans vill vi utmana de gamla reglerna för matlagning och göra den gastronomiska världen tillgänglig för alla.



Mikael Wallborg
CEO

iPinium® PROFESSIONAL

PALLINATRICE MDB

Posizionata e collegata in linea ad una formatrice - F 1000, F 2000 - 3000, F 4000 - trasforma le porzioni cilindriche in sferiche (polpette) dal diametro e peso variabile.
Ideale per pronti-pasto, mense, comunità, laboratori e piccole industrie.

The ABM Meatball machine is easy to use, producing portion controlled meatballs. The size can be adjusted to make meatballs from 10 gm up to 40 gm in size. Works best when purchased and used with F 1000, F 2000 - 3000 or F 4000 burger machine producing up to 8.000 quality controlled, accurately portioned meatballs per hour, depending on which burger machine is used.

	PESO DELLE PALLINE* *MEATBALLS WEIGHT**	DIAMETRO STAMPO DOPPIO HAMBURGATRICE *DOUBLE PATTY FORMER DRUM DIAMETER*	DIAMETRO PALLINATRICE E STAMPO PALLINATRICE *BALLS AND ROUNDERS MEATBALL DIAMETER*	KIT COMPLETO DI STAMPI HAMBURGATRICE E PALLINATRICE *COMPLETE KIT OF DOUBLE PATTY FORMER AND MEATBALL DRUMS*
DOPPIO DOUBLE	10 grammi / grams	22 mm	20 mm	20 mm - COD F9336D20
	17 grammi / grams	28 mm	25 mm	25 mm - COD F9336D25
	27 grammi / grams	33 mm	30 mm	30 mm - COD F9336D30
	40 grammi / grams	38 mm	35 mm	35 mm - COD F9336D35

ABM company s.r.l.
Via Rho, 6 - 20020 Lainate, Milano - Italy
Tel. +39 02 93.73.781 - Fax +39 02 93.79.01.48
abm@abmcompany.com
www.abmcompany.com

We do not imitate, we innovate!

CE

F 1000 F 2000 - 3000 F 4000 HD 3000 MDB

SPECIFICHE TECNICHE - *TECHNICAL SPECIFICATIONS*

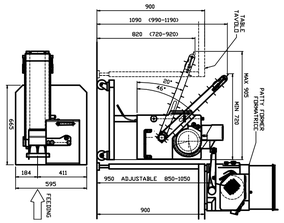
CARATTERISTICHE STANDARD - *STANDARD FEATURES*

	F 1000	F 2000	F 3000	F 4000	HD 3000
MOTORE - *MOTOR*	0,55 kw	0,75 kw	0,75 kw	0,75 kw	0,75 kw
VELOCITÀ - *SPEED*	1300 rpm	2000 rpm	3000 rpm	VAR 0/4000	3000 rpm
INTERFOGLIATORE - *PAPER FEDER*	Opt	Opt	Opt	Opt	Opt
DIM. MAX FOGLIO CARTA - *MAX PAPER DIMENSION*	135 x 135 mm	135 x 135 mm	135 x 135 mm	135 x 135 mm	135 x 135 mm
DIAM. MAX OTTENIBILE mm forma singola - *SHAPE - MAX DIAM - SINGLE SHAPE*	130	130	130	130	130
DIAM. MAX OTTENIBILE mm forma doppia - *SHAPE - MAX DIAM - DOUBLE SHAPE*	55	55	55	55	55
PEDALE - *FOOT SWITCH*	-	Std	Std	Std	Std
PULITORE PNEUMATICO - *PNEUM WIRE CLEANER*	-	Opt	Opt	Opt	Std
NASTRO STANDARD 390 mm - *STANDARD CONVEYOR*	Std	Std	Std	Std	1180 mm INCLINATO ON FRAME
NASTRO LUNGO 900 mm - *LONGER CONVEYOR*	Opt	Opt	Opt	Opt	n/d n/a
TRAMOGGIA CONTENITORE PRODOTTO - *STANDARD HOPPER*	16	25	25	25	n/d n/a
TRAMOGGIA SUPPLEMENTARE 40 lt - *LARGER VERTICAL HOPPER 40 lt*	-	Opt	Opt	Opt	Std
DIMENSIONE - *DIMENSION*	59 x 52 x 59 ht	70 x 58 x 76 ht	70 x 58 x 76 ht	70 x 58 x 76 ht	150 x 90 x 120
PESO - *WEIGHT*	57 kg	66 kg	66 kg	73 kg	120 kg
PESO IMBALLATO - *PACKED WEIGHT*	77 kg	86 kg	86 kg	93 kg	255 kg
DIMENSIONI IMBALLO - *PACKING DIMENSIONS*	77 x 70 x 75 ht	77 x 70 x 96 ht	77 x 70 x 96 ht	77 x 70 x 96 ht	145 x 120 x 165 ht

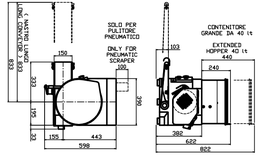
LEGENDA - *LEGENDER*
std: standard | opt: option | n/d-n/a: non disponibile - *not available*

DIMENSIONI - *DIMENSIONS*

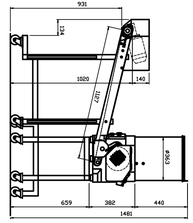
PALLINATRICE MDB



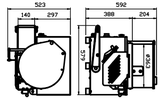
F 2000 - F 3000 - F 4000

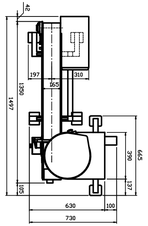


HD 3000 PNEUMATIC



F 1000



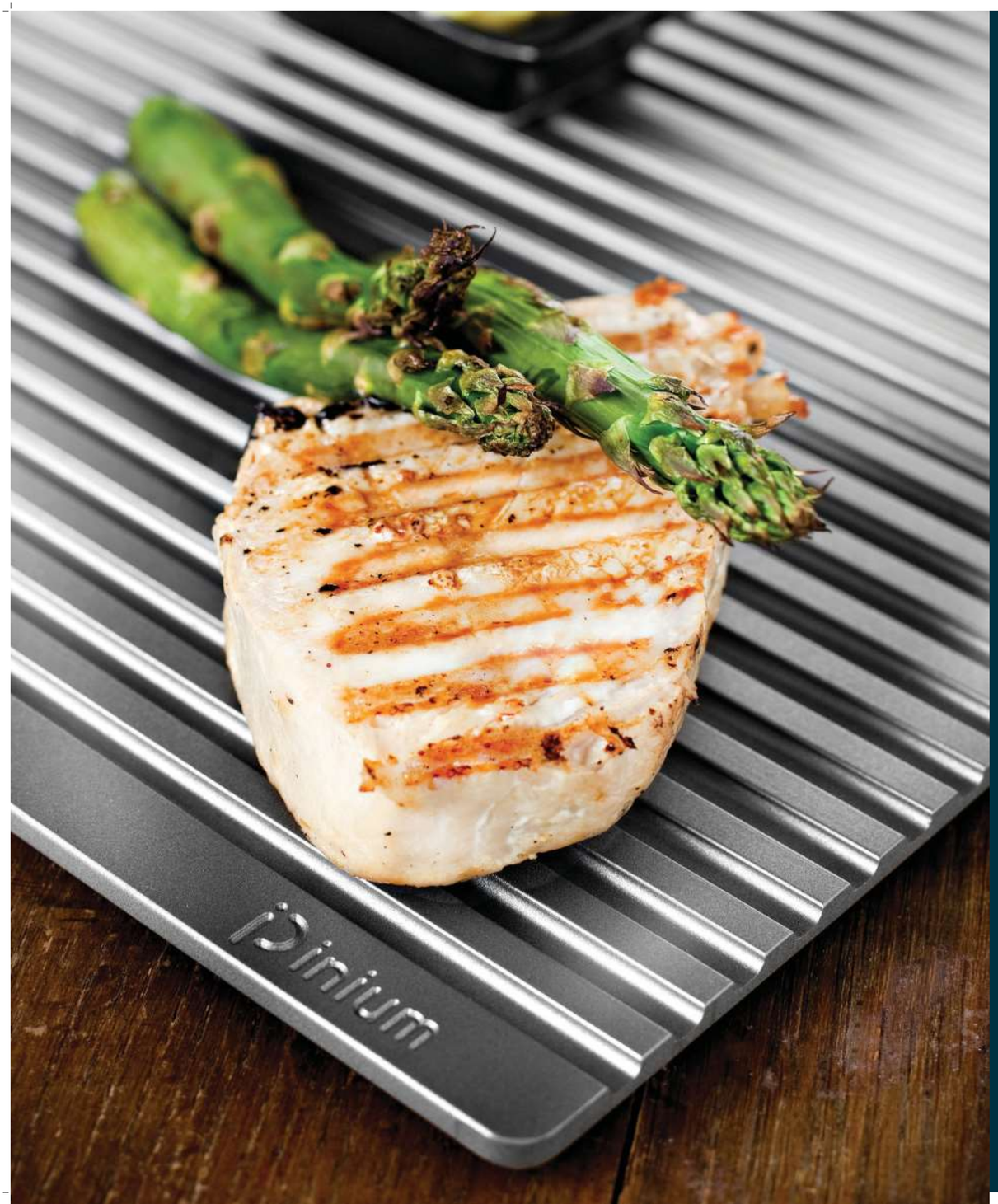


Pinium®

iPinium thawing cabinet Tina

A unique method for thawing food which retains succulence and flavor – in only 1.2 m^2

iPinium®



Keep the succulence and flavor. Every time.

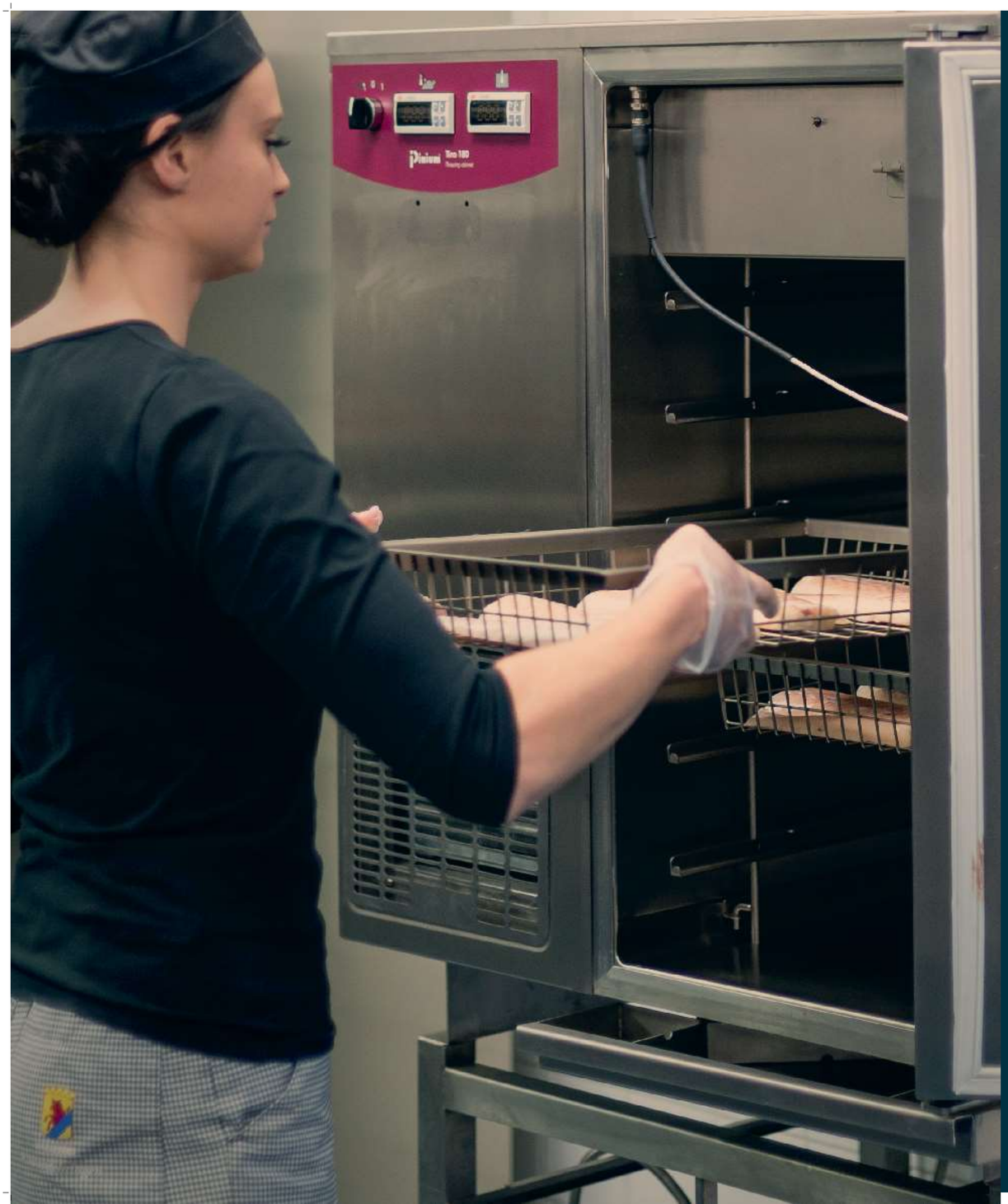
It is normally quite easy to tell the difference between fresh food and food that has been frozen. The reason is that traditional thawing procedures damage the fibers of the ingredients and make them lose a lot of liquid – sometimes more than 10 % of their original weight.

Tina controls the thawing process of every ingredient and preserves the juiciness, fresh flavor and resilience in a totally new way. Often retaining twice as much liquid and weight compared to traditional methods. You can be sure the results are optimized and consistent – every time.

Pinium®

Thaw with the assistance of low-temperature steam and high air flow.

- An external thermometer thoroughly monitors the thawing process of each ingredient.
- Use the display to set the goal temperature. When the contents have reached it, Tina then refridgerates.
- Ingredients never exceed 39.2°F which minimizes the risk of bacteria growth.



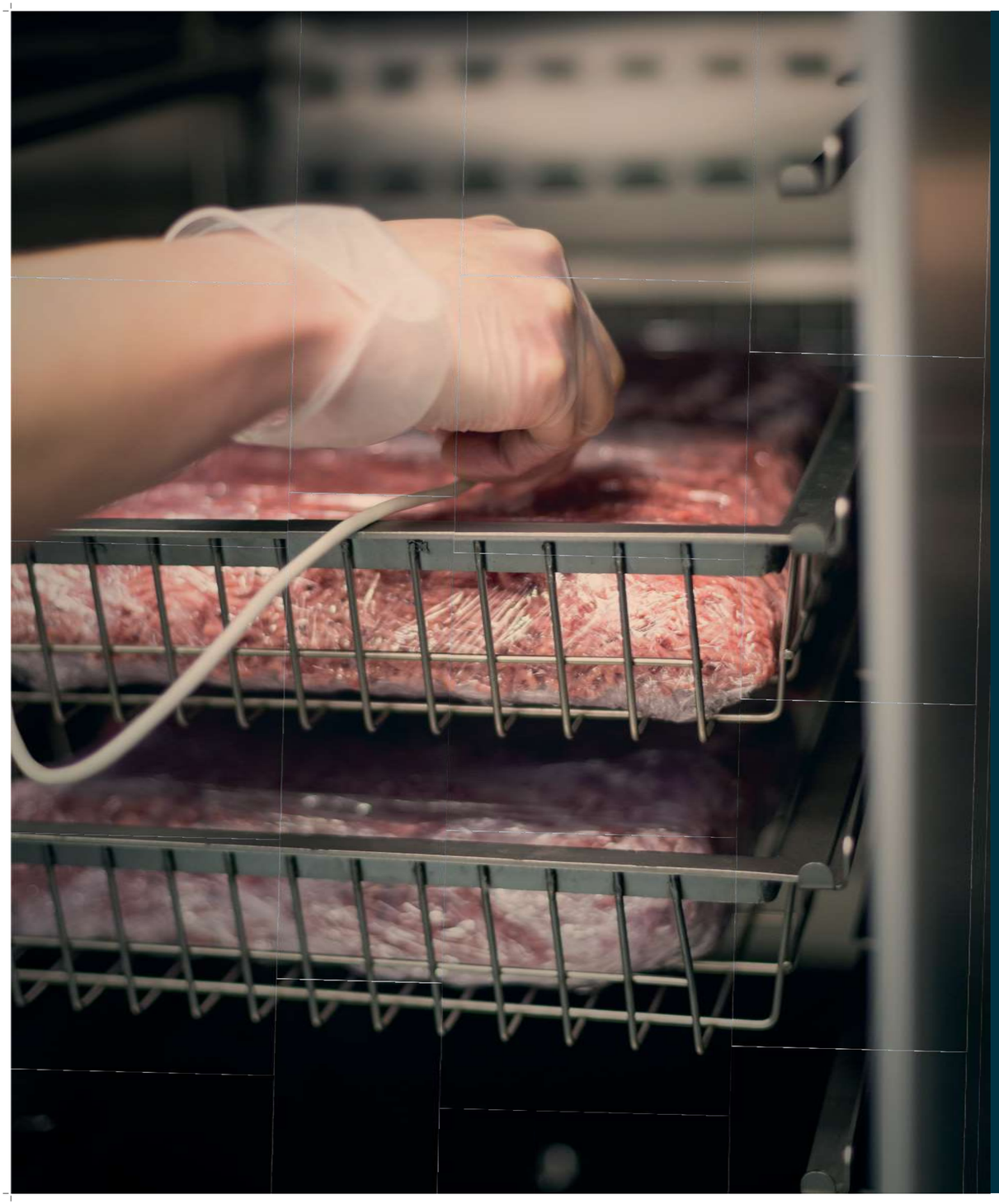
Do the job in 1.2m².

In Tina you can thaw all sorts of ingredients at the same time, without risking cross-contamination. Horizontally you achieve the same thawing capacity in 1.2m² as you would with 14–15m² of cold storage.

Pinium

Up to 80 % shorter thawing time.

To defrost food in a professional kitchen in a safe and effective way demands knowledge and preparation from staff. Defrost times vary depending on the type of food, and the process must be monitored constantly so that industry regulations are met. With Tina you can be sure the defrosting process is effective, safe and controlled. The defrosting process is up to 80% quicker which gives the staff much more time to spend on other things.



Minimize the risk of sensitive ingredients.

- All kind of ingredients can be thawed in the same cabinet.
- Minimal risks of cross-contamination.
- Anti-bacterial cleaning process sanitizes the cabinet between uses.
- Facilitates thawing of sensitive ingredients such as meat, chicken and seafood, as well as special foods.

Pinium

Comes in two sizes

1 200 litres: With a maximum capacity of 180 kilo frozen products

700 litres: With a maximum capacity of 100 kilos frozen products

Pinium®

F 1000

VELOCITÀ FISSA

Veloce, silenziosa, sicura ed affidabile, il modello F 1000 è ideale per macellerie, piccoli supermercati, laboratori alimentari, fast food e mense.

Produzione oraria di 1.300 pezzi, dal diametro e dal formato desiderato, regolabile attraverso lo stampo prescelto, fino ad un diametro massimo di 130 mm ed uno spessore massimo di 32 mm.

FIXED SPEED

The ABM F 1000, fixed speed, is the latest addition to the ABM range of burger machines.
It's innovative design makes it ideal as an entry level machine to any sized business.
Small in footprint but large in output, the F 1000 can deliver up to 1.300 burgers per hour reaching up to 32 mm thickness.

Interfogliatore - *Paper atachment optional*

Bacinella - *Hopper*

Stampo e interfogliatore - Drum and Paper atachment

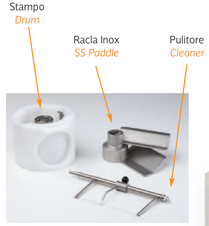
F 2000 - 3000

VELOCITÀ FISSA

I modelli F 2000 e F 3000, ideali per le produzioni industriali, producono rispettivamente 2.000/3.000 pz/h (stampo singolo) - 4.000/6.000 pz/h (stampo doppio).
Il peso degli hamburger resta costante e perfettamente determinato, aspetto produttivo importante nel settore della produzione e confezionamento, in cui le quantità di prodotto devono essere definite con precisione.
Sostituendo lo stampo formatore si possono produrre porzioni con forme diverse: tonde, quadrate, doppie o a scelta.

FIXED SPEED

The ABM F 2000 and F 3000 are the drum-type fixed speed food formers, designed to form up to 2.000 (single drum) - 4.000 patties/hour (double drum) with F 2000 and up to 3.000 (single drum)/6.000 patties/hour (double drum) with F 3000.
It can form shapes that are round, oval, square, choppette or natural shape portions.
Our patty formers provide precision portion control of hamburgers, meatballs, fish cakes, butter, cheese and certain cookies. A drum-type former gently shapes portions with minimum pressure. Homemade style patties are deposited into the discharge conveyor with or without paper for further processing or packaging.



Interfogliatore - *Paper atachment optional*

Stampi - *Drums*

Bacinella - *Hopper*

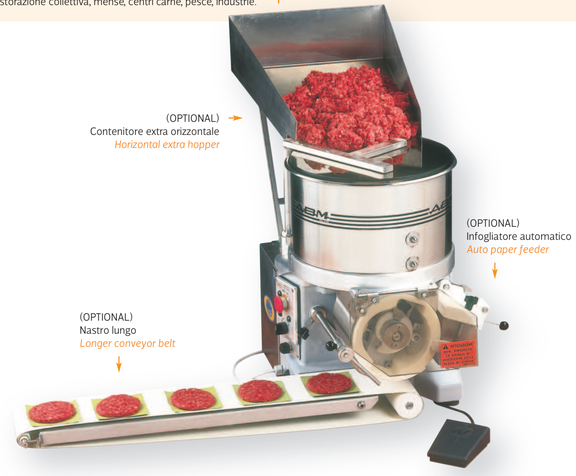
F 4000

VELOCITÀ VARIABILE

Il modello F 4000 per grandi produzioni - fino a 4.000 pz/h con stampo singolo e 8.000 pz/h con stampo doppio, consente di formare hamburger regolandone in piena autonomia la grammatura in funzione dello spessore.
Il nastro trasportatore provvede all'espulsione automatica del prodotto.
L'hamburgatrice automatica a velocità variabile rappresenta la risposta esatta alle esigenze di grande produttività di ristorazione collettiva, mense, centri carne, pesce, industrie.

VARIABLE SPEED

The ABM F 4000 is the drum-type variable speed food former, designed to form up to 4.000/8.000 patties/hour with single/double drum.
It can form different shape portion that thickness is fully adjustable. As the drum rotates, the piston is pushed out of the drum and a stainless steel wire strips the portion from the piston and a newly formed product is deposited into the conveyor belt.



HD 3000 pneumatic

VELOCITÀ FISSA

Il modello HD 3000 è la versione completa per produzioni industriali e in serie.
La linea è completa di: nastro trasportatore lungo 2.440 mm, pulitore pneumatico integrato, tramoggia supplementare 40 lt e carrello di supporto. Produce fino a 3.000 pz/h con lo stampo singolo e 6.000 pz/h con lo stampo doppio.

FIXED SPEED

The HD 3000 fixed speed burger machine is designed to form up to 3.000 patties/hour with the single drum and up to 6.000 patties/hour with the double drum.
The complete line is providing the long conveyor belt 2.440 mm, pneumatic wire cleaner, 40 lt hopper and the support table.