

PremiumFormer

Produzieren Sie konsistente Burger mit verschiedenen Texturen und Formen



- **Hochwertige Produktqualität**
- **Produktkonsistenz**
- **Hohe Flexibilität: Texturen und Formen**
- **Bis zu 6.000 Stück pro Stunde**



Metzger-Burger
Verflochtene Fasern



Klassischer Burger
Feine vertikale Fasern



Zarter, frischer Burger
Vertikale Fasern

Standard-Burger
Keine Faserorientierung



Einmalige Lösung

Der PremiumFormer ist eine einmalige Lösung zur Herstellung frischer Burger mit garantierter Qualität, Flexibilität und Konsistenz. Dieses System bietet die Auswahl an verschiedenen Texturen und Formen, deren Produktqualität nach dem Garen erhalten bleibt. Durch seine kleine Stellfläche passt der PremiumFormer perfekt in jede Produktionsumgebung.



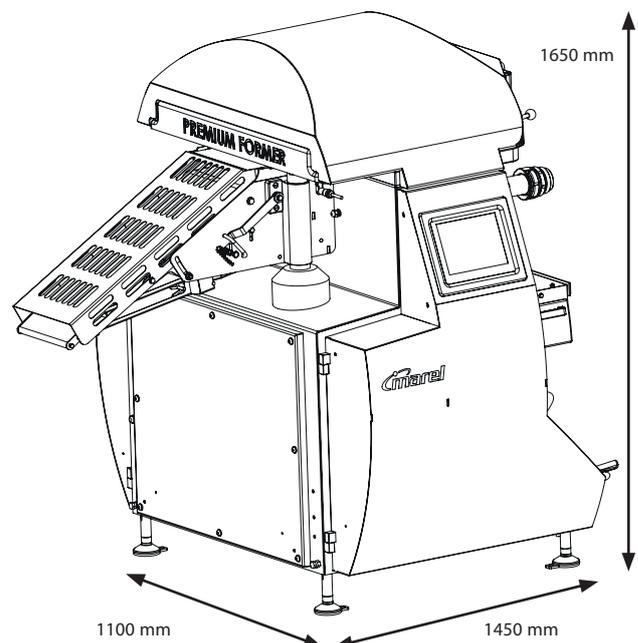
Maximale Flexibilität

Der PremiumFormer kann jede Burger-Variation mit verschiedenen Faserorientierungen formen. Sie haben dabei die Wahl aus vertikalen und verflochtenen Fasern. Um Ihnen die Herstellung einer Vielfalt an Burger-Typen zu ermöglichen, stehen verschiedene Optionen zur Verfügung, um Standard-Burger, zarte, frische Burger, klassische Burger und Metzger-Burger herzustellen. Jeder Burger-Typ verleiht dem Endverbraucher ein eigenes Koch-, Ess- und Geschmackserlebnis.

Mit dem PremiumFormer wechseln Sie im Handumdrehen zwischen verschiedenen Texturen. Zudem sind die PremiumFormer-Formen austauschbar, sodass Sie ganz leicht unterschiedlich geformte Burger herstellen können.

Hochwertige Produktqualität und Konsistenz

Mit dem PremiumFormer stellen Sie konsistente Burger her, die immer die Form und das Gewicht haben, die Sie wünschen. Beim Formverfahren erhält der PremiumFormer die Fleischtextur und minimiert Beschädigungen am Fleisch. Das Ergebnis ist ein schöner, qualitativ hochwertiger Burger. Darüber hinaus bleibt die Produktqualität nach dem Garen erhalten und der Schrumpfprozess des Fleisches ist auf ein Minimum reduziert.





Vorteile auf einen Blick...

- Hochwertige Produktqualität
- Schmackhafte Endprodukte
- Produktkonsistenz und Gewichtsgenauigkeit
- Maximale Flexibilität von Textur, Form und Gewicht
- Minimaler Schrumpf nach dem Garen
- Kein Wassereinsatz
- Geringe Stellfläche

FP005-DE-20-01



In partnership with our customers, we are transforming the way food is processed. Our vision is of a world where quality food is produced sustainably and affordably.