

BERKEL

Van Berkel International S.r.l.
via Ugo Foscolo, 22
21040 Oggiona S. Stefano (VA) - ITALY
T +39 0331 214311
info@berkelinternational.com
www.theberkelworld.com



BT 10 - BT 13 BT Ovale

MANUALE D'USO HAMBURGATRICE
INSTRUCTION MANUAL HAMBURGER FORMING MACHINE

BERKEL

Modalità d' uso / How to use it

Con l'hamburgatrice BT si possono formare perfetti hamburger di carne macinata, hamburger vegetali (ad esempio di ceci e altri legumi, di verdure tagliate a piccola julienne, oppure di olive, capperi e pomodori), e anche hamburger di pesce (tagliando a piccoli pezzi il pesce crudo o cotto, anche mescolato a verdure o spezie).

Le dimensioni degli hamburger ottenuti e la quantità di prodotto contenuto nel piattino in acciaio variano a seconda del modello. A seguire la quantità massima di carne macinata contenuta dai tre modelli e il diametro degli hamburger. Lo spessore varia a seconda della quantità di prodotto inserita nel piattino.

fino a 300 gr per il modello BT13 - hamburger 13 cm di diametro

fino a 200 gr per il modello BT10 - hamburger 10 cm di diametro

fino a 160 gr per il modello BT Ovale - hamburger di forma ovale 11 cm x 8 cm

With BT patty press is easy to make perfect seized minced meat hamburgers, veggie burgers (for example made with chickpeas or other beans, with julienne cut vegetable or with olives, capers and tomatoes) and also fish burgers (made with raw or cooked small pieces of fish, mixed with vegetable or spices).

Burgers dimensions and capacity of the S/S plate vary according to the model. To follow quantities of minced meat contained by three models and patties diameters. Thickness is determined by the quantity of product placed in the press.

up to 300 gr for BT13 - 13 cm diameter patty

up to 200 gr for BT10 - 10 cm diameter patty

up to 160 gr for BT Oval - oval shaped 11 cm x 8 cm patty



1) Sollevare la leva sino a fine corsa

1) Lift lever until end point to expose S/S press plate



2) Premere il pulsante per abbassare il piatto

2) Push the button to lower plate



3) Appoggiare il disco di carta cellophane sul piatto in acciaio

3) Put cellophane disc over plate



4) Mettere il macinato nella quantità desiderata sul piatto abbassato

4) Place minced meat portion on the cellophane disc on the plate



5) Appoggiare il secondo disco di cartacellophane sopra il macinato

5) Cover meat with a second cellophane disc



6) Abbassare la leva e pressare il macinato

6) Pull lever towards you to press minced product into shape



7) Pressare più volte per compattare il macinato

7) Press several times to compact the meat



8) Sollevare la leva sino a fine corsa, l'estrattore si alza automaticamente in modo che sia facile togliere l'hamburger dal piatto

8) Lift lever until end point, the extractor raises automatically to help remove perfectly formed patty



Pulizia / Cleaning



Rimuovere il piatto in acciaio, pulire tutte le parti con acqua tiepida e detersivo, lavare sempre le parti dopo lunghi periodi di inattività.

Remove the stainless steel plate, clean all the parts with mild water and soap, always wash properly after long periods of inactivity.



Materiali utilizzati, alluminio anodizzato, acciaio inox e materie plastiche, sono stati scelti nel rispetto del: "Regolamento CE n. 1935/2004 Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari".

I componenti dell'imballo (cartone, sacchi di polietilene, poliuretano espanso), sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani, lo smaltimento avviene senza difficoltà, non disperdere nell'ambiente.

Conferire la macchina alla ditta costruttrice, per effettuare lo smaltimento a norma di legge.

The utilized materials, anodized aluminium, stainless steel and plastics have been selected with due regard to: "Rule CE n. 1935/2004 for the materials and things destined to come into contact with food".

The packaging materials (card-board, polyethylene sacks, expanded polyurethane) are to be considered city waste materials, easily disposable and not to be dispersed in the environment.

Return the machine to the manufacturer to manage its disposal according to the rules.