

Bretec Kebabvullers KV1-serie

De KV1-Serie is de eerste van de twee series kebabvulmachines. Deze machines zorgen voor het efficiënt vullen van kebabrollen, volgens een geautomatiseerd proces.

Met een capaciteit van 1.000 kg per uur en de mogelijkheid voor verschillende kebabvormen kunt u de kebabvuller perfect aan laten sluiten op uw productieprocessen. De specialisten van Havantec ondersteunen u graag bij de keuze voor de juiste accessoires.

De kebabvulmachine dient aangesloten te worden op een vacuümruiser. Daarbij is er een mechanisme dat de spies door het vlees perst. De machine heeft een hygiënisch ontwerp waardoor het eenvoudig te reinigen is.



De KV1-serie van Bretec

1. Uitgerust met een duidelijke knoppenbediening
2. Aan te sluiten op iedere vacuümruiser
3. Maatwerk? Geen enkel probleem. In overleg met de klant en Bretec is de kebabvuller volledig naar wens uit te voeren

Optioneel uit te voeren met

1. Kebabvormen exact op maat

Bent u op zoek naar de juiste oplossing binnen uw productieproces? De specialisten van Havantec denken graag met u mee!

Specificaties

Merk	Bretec	Luchtdruk	6 tot 8 Bar
Vermogen	230 V, 50 Hz	Afmetingen (LxBxH)	1200x780x1800 mm
Gewicht	110 kg		

Heeft u nog vragen? Bel of e-mail gerust!

+31 499 376 970
info@havantec.nl