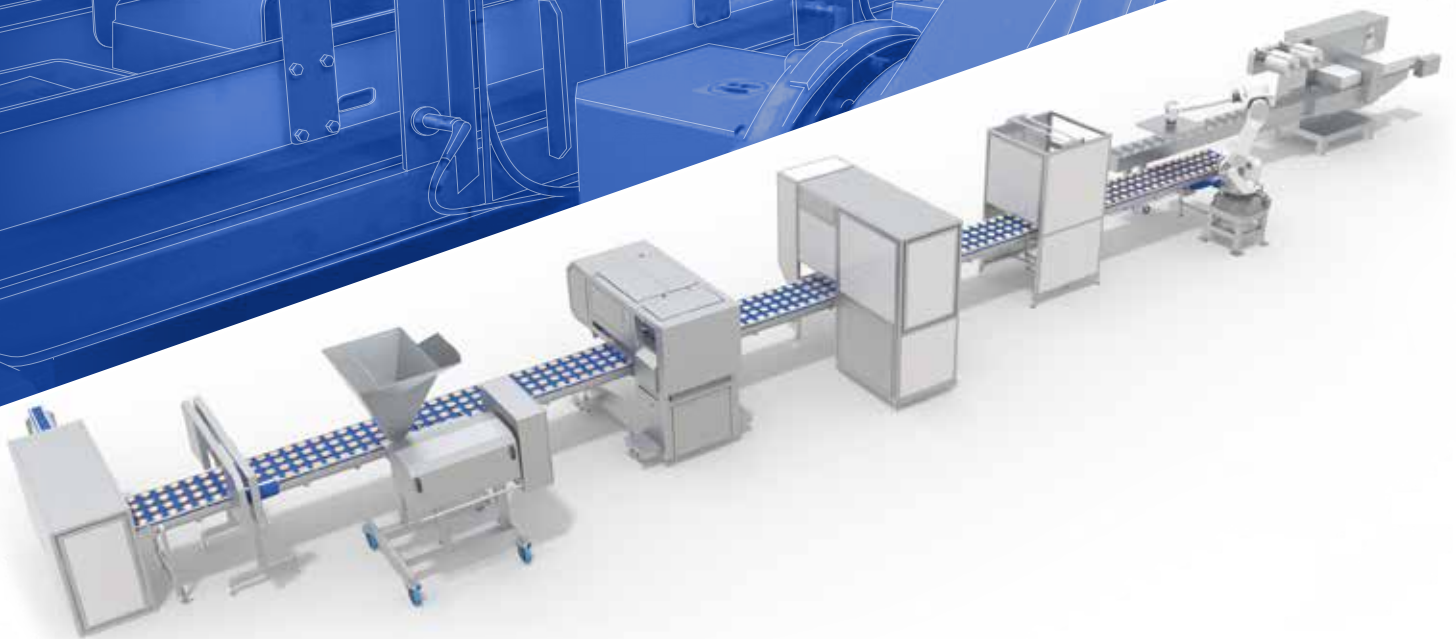




# AUTOMATISCHER ZUSAMMENBAU VON HAMBURGERN



▶ **AUTOMATISIERT:**

Alle Vorgänge sind automatisiert: Belegen (Brötchen, Fleisch, Käse), Schneiden, Dosierung, Beladen etc. mit einfachen Verfahren.

▶ **LEISTUNGSSTARK:**

Präzision beim Zusammenbauen des Produktes, hohe Kapazität, exzellente Effizienz.

▶ **NACH MASS:**

Die Anlage wird in Abhängigkeit von Ihrem Endprodukt konstruiert, der Prozess an die bestehende Umgebung angepasst und Ihre Maschinen integriert.

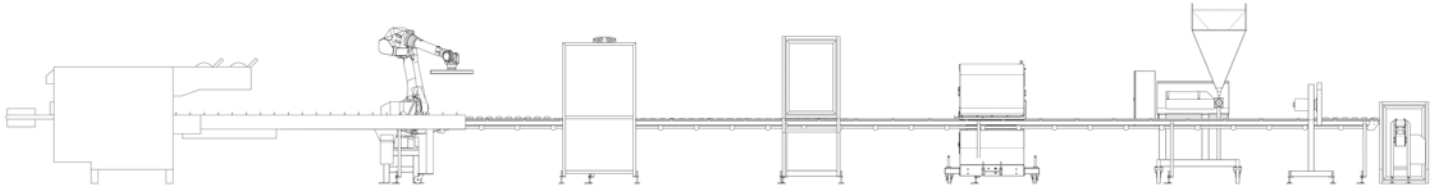
▶ **HYGIENISCH:**

FDA/USDA-zertifizierte Materialien, perlgestahlte Oberflächen, spitz zulaufende Verstreibungen.





# AUTOMATISCHER ZUSAMMENBAU VON HAMBURGERN



## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MCA hat seine erste Hamburgerlinie bereits vor 10 Jahren entwickelt und statet seither führende Hersteller der Branche in Frankreich und der ganzen Welt aus.

- ▶ **Kapazität:**  
bis zu 150 Produkte pro Minute/Linie
- ▶ **Zuführung und Aufschneiden der Brötchen:**  
mit MCA-Technologie
- ▶ **Belegen mit Fleisch:**  
mit rückziehbaren Förderern
- ▶ **Belegen mit Käse:**  
direktes Schneiden in der Anlage oder Dosierung
- ▶ **Automatisiertes Verpacken des Endproduktes:**  
in Flowpacks, Kartons oder thermogeformten Verpackungen
- ▶ **Tiefkühlen:**  
mit Spiral- oder Tunnelfroster

## PRODUKTE

Dank unserer Erfahrung können wir Hamburger in vielen Konfigurationen zusammenbauen:

- ▶ Frische oder tiefgekühlte Brötchen, viereckig, rund, Bagels etc.
- ▶ Schneidbarer oder flüssiger Käse
- ▶ Ketchup, Mayonnaise, Einlage, Pfeffer, Kräuter etc.
- ▶ Burger: Rind, Geflügel, Fisch, Kartoffel-/Gemüse-patty etc.

