

UKF

Universalknödelformer

mit oder ohne Füllstromteiler

Anwendbar für alle handelsüblichen Vakuumpfüller!
TYP: 1 KOPF, 2 KOPF, 4 KOPF, 8 KOPF, 10 KOPF

FÜR ALLE UNGEFÜLLTEN PRODUKTE

Ihr Spezialist für Sondermaschinenbau



Maschinen

für die Lebensmittelindustrie



Made in Austria

HELMUT EBNER
Lebensmitteltechnik

UKF

Für alle ungefüllten Produkte!

Der UKF-Universalknödelformer ist ein Vorsatzgerät zur Herstellung von Produkten aus pastösen Massen und ist mit jedem handelsüblichem Vakuumpfüller kompatibel.

Er ist ein Allroundtalent und steht für hohe Produktflexibilität.

Der UKF ermöglicht eine individuelle Formgebung für Ihre Produkte wie Kugel- oder Kegelformen sowie Oval- oder Krokettformen und sorgt für eine grammgenaue Portionierung bei:

KNÖDEL

CEVAPCICI

KROKETTEN

FRISCHKÄSE

FLEISCHBÄLLCHEN

VEGANEN MASSEN

SCHUPFNUDELN

KLÖSSEN



UKF

Formen und Größen der Portionen sind frei wählbar.

Es können alle Arten von pastösen Massen mühelos verarbeitet werden.

Egal ob Fleischbrät, Kartoffel- oder Brotteig sowie vegetarische, vegane oder Frischkäsemassen, der UKF ist ein sehr vielseitig einsetzbares Gerät. Der Öffnungsdurchmesser des Formkopfes kann variabel eingestellt werden und bestimmt somit die Produktgröße.

Seine 8 Messer bestimmen die Größe der Portionen sowie den Rundungsvorgang.

Alle verarbeiteten Produkte können zusätzlich mit unserem UTB-Universaltransportband unkompliziert zum Kochbad, zur Fritteuse oder zum Froster weitertransportiert werden.

Den UKF-Universalknödelformer gibt es in unterschiedlichen Ausführungen und Größen als UKF 25, UKF 50 und UKF 70 oder als 1, 2, 4, 6, 8 oder 10 Kopf. Die damit möglichen Produktgrößen und das Produktgewicht sind in der folgenden Tabelle abgebildet:



Formköpfe mit möglichen Produktgrößen und -gewichten:

TYP	PRODUKT-Ø	GEWICHT
UKF 25	05 – 25 mm	Bis 25 Gramm
UKF 50	10 – 50 mm	Bis 80 Gramm
UKF 70	15 – 70 mm	Bis 160 Gramm

Kontaktieren Sie uns, um mehr über unsere Produkte zur Herstellung und Beförderung aller Arten von Knödeln – gefüllt und ungefüllt und in allen Größen und Formen – zu erfahren...

HELMUT EBNER

Lebensmitteltechnik



Jägerweg 4, 5301 Eugendorf



office@lebensmitteltechnik.at



+43(0)664 43 24 775

IHR SPEZIALIST FÜR SONDERMASCHINENBAU.

Seit über 30 Jahren sind wir Ihr professioneller
Partner in der Lebensmittelindustrie