

Profesjonalne prasy do burgerów – niezbędne wyposażenie lokalu

Profesjonalne prasy do burgerów stanowią niezbędne wyposażenie nowoczesnych lokali gastronomicznych specjalizujących się w serwowaniu burgerów. Urządzenia te nie tylko przyspieszają proces przygotowania, ale również zapewniają powtarzalność i precyzję wykonania każdej porcji mięsa.

Rodzaje i parametry techniczne profesjonalnych pras

Na rynku gastronomicznym w 2025 roku dominują trzy główne typy pras do burgerów:

- **Prasy hydrauliczne** – oferują największą siłę nacisku (nawet do 2 ton), co pozwala na idealne formowanie nawet bardzo gęstych mieszanek mięsnych. Modele premium wyposażone są w systemy kontroli temperatury, zapobiegające przegrzewaniu się mięsa podczas formowania.
- **Prasy manualne** – ekonomiczne rozwiązanie dla mniejszych lokali, wymagające siły operatora, ale oferujące precyzyjną kontrolę nad procesem. Najnowsze modele wyposażone są w ergonomiczne uchwyty z powłoką antypoślizgową oraz mechanizmy wspomagające, redukujące wysiłek o 40% w porównaniu do standardowych rozwiązań.
- **Prasy elektryczne** – zautomatyzowane urządzenia pozwalające na formowanie do 1000 burgerów dziennie. Wyposażone w programatory umożliwiające zapisanie kilkunastu różnych profili formowania.

Kluczowe parametry techniczne, na które należy zwrócić uwagę przy wyborze prasy:

- *Średnica formy* – standardowo od 100 do 150 mm, z możliwością wymiany matryc
- *Regulacja grubości* – precyzyjna, z dokładnością do 1 mm (w przedziale 5-30 mm)
- *Materiał wykonania* – stal nierdzewna 304 lub 316 dla elementów mających kontakt z żywnością
- *Wydajność* – od 200 do 1500 burgerów dziennie, zależnie od modelu

Zalety stosowania i konserwacja profesjonalnych pras

Zastosowanie profesjonalnej prasy do burgerów przynosi lokalom gastronomicznym wymierne korzyści:

Badania przeprowadzone przez Instytut Gastronomii w Warszawie wykazały, że zastosowanie profesjonalnej prasy zwiększa wydajność kuchni o 35% i redukuje straty surowca o 12%.

Prasy zapewniają **idealną równomierność wysmażenia** dzięki jednolitej grubości każdego burgera. Przekłada się to bezpośrednio na skrócenie czasu obróbki termicznej i poprawę jakości sensorycznej produktu końcowego.

Popularne modele na polskim rynku w 2025 roku to [Burger Master Pro 3000](#) (cena ok. 8500 zł), charakteryzujący się wyjątkową trwałością i 5-letnią gwarancją, oraz ekonomiczniejszy [Gastro Press X200](#) (cena ok. 3200 zł) – kompaktowy i energooszczędny.

Prawidłowa konserwacja sprzętu obejmuje:

- Codzienne czyszczenie wszystkich powierzchni mających kontakt z żywnością
- Comiesięczne smarowanie elementów ruchomych smarem

dopuszczonym do kontaktu z żywnością

- Półroczny przegląd techniczny wykonywany przez autoryzowany serwis

W naszej firmie Multi Cook specjalizujemy się w produkcji wysokiej jakości mrożonych półproduktów, w tym burgerów, które doskonale współpracują z profesjonalnymi prasami, zapewniając restauracjom i barom najwyższą jakość i powtarzalność serwowanych dań.

Domowe prasy do burgerów – jak wybrać idealny model?

Kompaktowe prasy do użytku domowego

Rynek domowych pras do burgerów w 2025 roku oferuje szereg kompaktowych rozwiązań dostosowanych do potrzeb polskich kuchni. Modele takie jak **Tefal OptiGrill Elite** wyróżniają się automatycznymi programami do różnych grubości mięsa, podczas gdy **Sage The Perfect Press** oferuje precyzyjną kontrolę temperatury z dokładnością do 5°C. Warto zwrócić uwagę na **Kitchen Aid Craft Burger Press** – urządzenie z wymiennymi płytami pozwalające formować burgery o średnicy od 8 do 12 cm.

Popularnością cieszą się również prostsze konstrukcje jak **Gefu Spark** – wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej prasa z antypoślizgową podstawą, zajmująca minimalną przestrzeń w szufladzie. Dla osób ceniących wielofunkcyjność, **Philips Smokeless Indoor Grill** łączy funkcję prasy do burgerów z możliwością grillowania innych produktów przy minimalnej emisji dymu.

Kluczowe aspekty wyboru idealnej prasy

Przy zakupie prasy do burgerów należy przeanalizować kilka istotnych parametrów:

- **Materiał wykonania** – najtrwalsze są modele ze stali nierdzewnej i aluminium z powłoką nieprzywierającą. Prasy z teflonową powłoką wymagają ostrożniejszego użytkowania, ale zapobiegają przywieraniu mięsa.
- **Regulacja grubości** – zaawansowane modele jak **Weber Burger Press Pro** pozwalają na precyzyjne ustawienie grubości kotleta od 1 do 4 cm, co umożliwia przygotowanie zarówno klasycznych, jak i wypełnionych burgerów.
- **Łatwość czyszczenia** – prasy z odłączanymi elementami, które można myć w zmywarce (np. **Bosch PerfectBurger**) znacząco ułatwiają utrzymanie higieny.

Wielofunkcyjne prasy często oferują dodatkowe możliwości. **Morphy Richards BurgerMaster** pozwala nie tylko formować, ale również grillować burgery, mierząc ich temperaturę wewnętrzną. Z kolei **Severin Burger Station** umożliwia jednoczesne przygotowanie do 4 burgerów, co sprawdza się podczas spotkań rodzinnych.

Ceny domowych pras do burgerów wahają się od 89 zł za podstawowe modele mechaniczne, do nawet 1200 zł za zaawansowane stacje grillujące. Optymalny stosunek jakości do ceny oferują urządzenia w przedziale 200-350 zł, dostępne w większości dużych sieci z AGD oraz sklepach internetowych specjalizujących się w wyposażeniu kuchennym.

Praktyczna wskazówka: Przed umieszczeniem mięsa w prasie, warto schłodzić je przez 15 minut w zamrażarce. Mięso o temperaturze około 4°C lepiej zachowuje kształt podczas formowania i nie przywiera do powierzchni prasy.