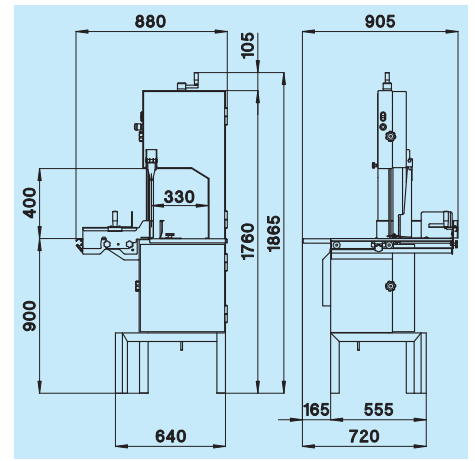


C/E285 P





C/E285 P

SEGAOSSI DA LABORATORIO IN ACCIAIO INOX AISI 304. Professionale; con base e piano scorrevole. Colonna a destra. Per supermercati e iper, laboratori carni, industria ittica, ..

- Ampio piano di lavoro: grande ampiezza e profondità di taglio
- Motore ad alta velocità, autoventilato, per servizio continuo
- Pulegge a doppia battuta in ghisa trattata per uso alimentare

Facile pulizia e manutenzione

- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Superfici lisce, senza punti di ristagno dello sporco
- Sportelli smontabili e vasca inox estraibile raccolta sfrido
- Raschiatura e raschiapuleggia smontabili facilmente senza attrezzi

Affidabile e sicuro

- Tendilama autoregistrante. Freno elettromeccanico
- Interruttori magnetici codificati di sicurezza sugli sportelli
- Dispositivo antinfortunistico N.V.R. a bassa tensione (24V), con pulsante di marcia e stop a fungo. Parti elettriche protette IP 56
- Macchina certificata conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza, e alle norme specifiche del settore

A richiesta

- Voltaggi speciali, 60 Hz

AISI 304 STAINLESS STEEL BONE SAW FOR PROCESSING CENTRES. Professional use; with base and sliding table. Right side column. For super and hypermarkets, meat processing centres, fishing industry, ..

- Large working surface: wide and deep cut
- High speed, self-ventilated motor for continuous service
- Double flange pulley made in cast iron suitable for contact with foodstuff

Easy to clean and maintain

- Made of AISI 304 stainless steel.
- Smooth surfaces without areas where dirt can build up
- Doors can be removed.
- Removable stainless steel pan for collecting scraps
- Blade scraper and pulley scraper that can be easily removed without using tools

Safe and reliable

- Self-adjusting blade tightener. Electro-mechanical brake
- Magnetic switches with safety codes on the doors
- Low-voltage N.V.R. safety device (24V), with start button and mushroom-head stop button. Electric parts with IP 56 protection
- Electrical parts are contained in an IP 56-rated water-tight box
- Certified machine in conformity with CE hygiene and safety regulations and specific product standards

On request

- Special voltages, 60 Hz

SCIE A OS DE LABORATOIRE EN ACIER INOX AISI 304. Professionnelle; avec bâti et table coulissante. Colonne à droite. Pour super et hypermarchés, centres de préparation de la viande, industrie piscicole, ..

- Plan de travail de grandes dimensions: largeur et profondeur de coupe de grandes dimensions
- Moteur grande vitesse, autoventilé, pour service continu
- Poulies à double bord en fonte traitée pour usage alimentaire

Facilité de nettoyage et d'entretien

- Fabriquée en acier inox AISI 304.
- Surfaces lisses et faciles à nettoyer; sans points de dépôt des résidus et des saletés
- Portes démontables pour le service d'entretien. Bac acier inox amovible pour la récolte des résidus
- Racleur à lame et à poulie facilement démontables sans outils

Fiable et sûre

- Tendeur de lame auto-régulateur. Frein électromécanique
- Interrupteurs magnétiques avec code de sécurité sur les portes
- Dispositif contre les accidents N.V.R. basse tension (24V), avec bouton coup de poing de marche/arrêt. Parties électriques sous protection IP 56
- Machine certifiée conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité, et aux normes spécifiques du secteur

Sur demande

- Voltage spéciaux, 60 Hz

KNOCHENSÄGEN AUS EDELSTAHL AISI 304 FÜR VERARBEITUNGSRÄUM. Professionell; mit Unterbau und verschiebbarer Arbeitsfläche. Für Super- und Hypermärkte, Fleisch verarbeitende Betriebe, Fischindustrie, ..

- Große Arbeitsfläche: große Schnittbreite und -tiefe
- Eigenbelüfteter Hochgeschwindigkeitsmotor für Dauerbetrieb
- Alimentariodoppelt Anschlag Riemenscheibe aus behandeltem Eisen fuer Lebensmittel

Leichte Reinigung und Wartung

- Aufbau ganz aus Edelstahl AISI 304.
- Glatte, leicht zu reinigende Flächen ohne Stellen, wo sich Schmutz staut
- Tueren für die Reinigung abnehmbar. Herausnehmbare Edelstahl-Abfallwanne
- Abstreifplättchen für Schneide und Riemenscheibe ohne Werkzeug leicht auszubauen

Zuverlässig und sicher

- Selbst justierender Schneidenspanner. Elektromechanische Bremse
- Kodierte Sicherheitsmagnetschalter an den Tueren

- Unfallschutzvorrichtung N.V.R. mit Niederspannung (24V), mit Startknopf und Pilz-Stoppsschalter. Elektroteile mit Schutzart IP 56
- Maschine mit zertifizierter Konformität mit den CE-Bestimmungen zur Hygiene und Sicherheit, entspricht den branchenspezifischen Bestimmungen

Auf Anfrage

- Sonderspannungen, 60 Hz

SIERRA DE HUESOS PARA CARNICERÍAS EN ACERO INOX AISI 304. Profesional, con base y plano corredero. Columna a la derecha. Para super e hipermercados, talleres de procesamiento carnes, industria ictícola, ..

- Amplio mesa de trabajo: gran amplitud y profundidad de corte
- Motor de alta velocidad, autoventilado, para servicio continuo
- Poleas a doble borde en fundición de acero con tratamiento superficial para uso

Facilidad de limpieza y mantenimiento

- Fabricado en acero inox AISI 304.
- Superficies lisas, fáciles de limpiar, sin puntos de acumulación de suciedad
- Portezuelas desmontables para limpieza. Cuba inox extraíble para recogida de residuos
- Rascacuchilla y rascapoleas desmontables fácilmente sin herramientas

Fiable y segura

- Estira cinta de palanca autoregulado. Freno electromecánico
- Portezuelas con interruptores magnéticos de seguridad codificados
- Dispositivo de seguridad N.V.R. de baja tensión (24V), con pulsante de arranque/parada y pulsante de emergencia. Componentes eléctricos con protección IP 56
- Máquina certificada según normas CE en materia de higiene y seguridad, de conformidad a lo establecido por las normas específicas del sector

Bajo pedido:

- Voltajes especiales, 60 Hz

Motore - Motor - Moteur - Motor - Motor	kW (HP)	1,87 (2,50)
N° giri motore - Motor rpm - N° tr. moteur - Motordrehzahl - N° de revoluciones motor	r.p.m.	900
Diametro pulegge - Pulley diameter - Diamètre poulies - Durchmesser Riemenscheiben - Diámetro poleas	mm	350
Velocità di taglio - Cutting speed - Vitesse de coupe - Schnittgeschwindigkeit - Velocidad de corte	m/sec	17
Dimensioni lama - Blade dimensions - Dimensions lame - Schneidenmaße - Dimensiones cuchilla	mm	2.850x16
Altezza di taglio - Cutting height - Hauteur de coupe - Schnitthöhe - Altura de corte	mm	400
Profondità di taglio - Cutting depth - Profondeur de coupe - Schnittiefe - Profundidad de corte	mm	335
Dimensioni piano di lavoro - Work surface dimensions - Dimensions plan de travail - Abmessungen - Arbeitsfläche - Dimensiones plano de trabajo	mm	880x880
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	170

la Minerva
food service equipment



la Minerva di Chiodini Mario s.r.l.
via del Vetraio, 36 - Z.I. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy
tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
laminerva@laminerva.it
www.laminerva.it

REG. N. 2714 UNI EN ISO 9001:2008