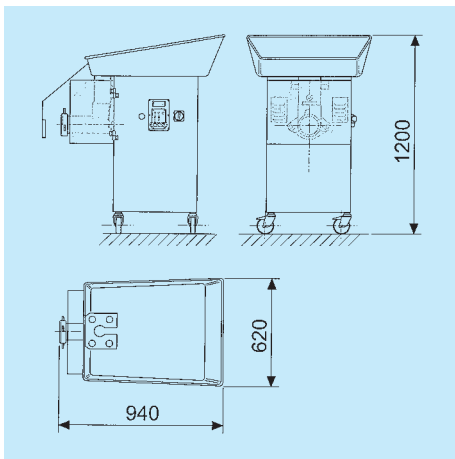


C/E660 R



refrigerato ❄️



Sistema enterprise



Sistema unger S5

C/E660 R



TRITACARNE DA LABORATORIO REFRIGERATO. La massima produttività. La massima igiene. Il miglior servizio al cliente. Per supermercati, ipermercati, laboratori carni, comunità, industria.

• Bocca esterna 32/98 da grande produzione in acciaio inox AISI 304:

Enterprise: 1 piastra ed 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox;

Unger S5: Ø98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in inox e due anelle

• Gruppo di macinazione facilmente smontabile per una facile e rapida pulizia

• Tramoggia e rivestimento esterno in acciaio inox AISI 304; montato su gambe in acciaio inox AISI 304 con 4 ruote pivotanti

• Motore trifase ventilato per uso continuo, con inversione di marcia (reverse)

• Trasmissione mediante ingranaggi in acciaio speciale a bagno d'olio

• Facile accesso alle parti interne per la manutenzione

Gruppo refrigerazione

• Compressore ermetico e silenzioso

• Vetrina, bocca e tramoggia raffreddate a circolazione di aria

• Termostato elettronico. Temperatura ottimale di lavoro: +2°C

• Gas refrigerante ad impatto ambientale ridotto o nullo

Sicurezza

• Impianto elettrico in contenitore a tenuta stagna con grado di protezione IP 56

• Comandi con N.V.R. a bassa tensione (24V)

• Macchina conforme alle normative CE in materia di igiene e di sicurezza

A richiesta

• Pedaliera. Coperchio in plexiglas

• Voltaggi speciali, 60 Hz

REFRIGERATED MEAT-GRINDER FOR INDUSTRIAL USE. Maximum productivity and hygiene. The best service to the client. For supermarkets, hypermarkets, meat processing laboratories, communities, industries.

• External head 32/98 for high output in stainless steel AISI 304:

Enterprise: 1 plate and one self-sharpening knife in stainless steel

Unger S5: Ø98, 3 plates, 2 self-sharpening knives and two rings

• Grinder unit easy to remove for easy rapid cleaning

• Feed pan and external plating in stainless steel AISI 304; mounted on feet in stainless steel AISI 304 with 4 castors

• Three-phase ventilated motor for continuous use, with reverse option

• Transmission gears in special steel in oil bath

• Easy access to internal parts for maintenance

Refrigeration unit

• Hermetically sealed, noiseless compressor

• Window, opening and feed pan cooled by air circulation

• Electronic thermostat. Optimum working temperature: +2°C

• Refrigerating gases with little or no impact on the environment

Safety devices

• Electric system in watertight cabinet with protection to IP 56

• Low voltage controls with N.V.R. (24V)

• Machine that comply with CE norms

On request

• Foot control unit. Plexiglas cover

• Special voltages, 60 Hz

HACHOIR PROFESSIONNEL REFRIGERE. Productivité et hygiène maximum. Le meilleur service au client. Pour supermarchés, hypermarchés, boucheries, collectivités, industrie alimentaire.

• Corps externe 32/98 haut rendement en acier inox AISI 304:

Simple coupe: 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox

Unger S5: Ø98, 3 plaques, 2 couteaux inox à affûtage automatique et deux anneaux

• Groupe de hachage facilement démontable assurant un nettoyage rapide et facile

• Trémie et revêtement externe en acier inox AISI 304; monté sur pieds en acier inox AISI 304 et équipé de 4 roues pivotantes

• Moteur triphasé à ventilation pour fonctionnement continu, inversion de marche (reverse)

• Transmission par engrenages en acier spécial en bain d'huile

• Parties internes faciles d'accès pour les opérations d'entretien

Groupe de réfrigération

• Compressore hermétique et silencieux

• Vitrine transparente, bouche et trémie refroidi à circulation d'air

• Thermostat électronique. Température optimale de travail: +2°C

• Gaz frigorigènes à impact sur environnement réduit ou nul

Sécurité

• Circuit électrique monté sous boîtier étanche (degré de protection IP 56)

• Commandes à N.V.R. à basse tension (24V)

• Machine conforme aux normes CE d'hygiène et de sécurité

Sur demande

• Commande à pédale. Couvercle en plexiglas

• Voltages spéciaux, 60Hz

GEKÜHLTER FLEISCHWOLF FÜR DEN INDUSTRIEBE-BRAUCH. Höchste Hygiene. Bestes Kundenservice. Für Super- und Großmärkte, Fleischverarbeiter, Großküchen, Industrie. Höchste Produktivität.

• Hochleistungs-Schneckengehäuse 32/98 aus Edelstahl AISI 304:

Enterprise: 1 Lochscheibe und ein selbst-scharfendes Messer aus Edelstahl

Unger S5: Ø98, 3 Lochscheiben, 2 selbst-scharfendes Edelstahl Messer und zwei Ringe

• Haschiergruppe leicht abmontierbar für eine einfache und schnelle Reinigung

• Trichter und Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304 montiert, auf Beinen aus Edelstahl AISI 304 mit 4 Lenkrollen

• Belüfteter, dreiphasiger Motor für Dauerbetrieb mit Umsteuerung (Reverse)

• Antrieb über Zahnräder aus Sonderstahl im Ölbad

• Leichter Zugang zu den Innenteilen für die Wartung

Kühlaggregat

• Dichter und geräuscharmer Kompressor

• Vitrine, Schneckengehäuse und Trichter mit Luftkühlung

• Elektronisches Thermostat. Optimale Betriebstemperatur: +2°C

• Umweltfreundliches Kühlgas

Sicherheit

• Elektrische Anlage in dichtem Gehäuse mit Schutzgrad IP 56

• Steuerung mit Niederstrom-N.V.R. (24V)

• Maschine mit den CE-Normen in bezug auf Hygiene und Sicherheit konform

Auf Anfrage:

• Fußsteuerung. Deckel aus Plexiglas

• Sonderspannungen, 60 Hz

PICADORA DE CARNE INDUSTRIAL REFRIGERADA. Maxima productividad e higiene. Mejor servicio al cliente. Para supermercados, hipermercados, locales de preparación carnes, comunidades e industrias.

• Boca externa de acero inox AISI 304:

Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla de acero inox autoafilante

Unger S5: Ø98, 3 placas y 2 cuchillas de acero inox autoafilantes. Incluidos 2 anillos separadores

• Unidad de picado fácilmente desmontable para una sencilla y rápida limpieza

• Tolva y revestimiento externo de acero inox AISI 304; montado sobre estructura de acero inox AISI 304 con cuatro ruedas pivotantes

• Motor trifásico ventilado para uso continuo, con inversión de marcha (reverse)

• Transmisión mediante engranajes de acero especial en baño de aceite

• Fácil acceso al interno de la máquina para tareas de mantenimiento

Unidad de refrigeración

• Compresor hermético y silencioso

• Vitrina, boca y tolva enfriadas mediante circulación de aire

• Termostato electrónico. Temperatura óptima de trabajo: +2°C

• Gas refrigerante de nulo impacto ambiental

Seguridad

• Sistema eléctrico en caja estanca con grado de protección IP 56

• Mandos con N.V.R. de baja tensión (24 V)

• Máquina conforme a lo establecido por las normas CE en materia de higiene y seguridad

Bajo pedido

• Mando a pedal

• Voltajes especiales, 60 Hz

Bocca - Head - Bouche - Schneckengehäuse - Boca		32/98
Capienza vasca - Pan capacity - Contenance bac - Wanneninhalt - Capacidad cuba	litri	73
Produzione - Output - Production - Stundenleistung - Producción	kg/h (kg/min)	1.500 (25)
Motore tritacarne - Meat mincer motor - Moteur hachoir - Fleischwolfsmotorleistung - Motor picadora	kW (HP)	4 (5,5)
Compressore - Compressor - Compresseur - Kompressor - Compresor	kW (HP)	0,25 (0,34)
Peso netto - Net Weight - Poids net - Netto Gewicht - Peso neto	kg	150

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