

C/E670 NEW C/E680 NEW





Sistema enterprise



Sistema unger S3



Sistema unger S5

C/E670 NEW - C/E680 NEW



TRITACARNE DA BANCO INOX. Potenti e compatti. Alta produzione. Facile pulizia. Per utenti professionali.

- Bocca esterna in acciaio inox AISI 304: **Enterprise:** 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox **Unger S5:** Ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in inox e 2 anelle (solo per C/E680 N)
- Convogliatore e condotto di alimentazione a volumetria maggiorata: incremento di portata dal 50% all'80% rispetto ai tritacarne tradizionali
- Ottima macinazione, grazie alle particolari geometrie ed alle tolleranze molto strette tra elica e bocca
- Fissaggio bocca veloce e robusto
- Carrozzeria e tramoggia estraibile in acciaio inox AISI 304
- Igienizzazione sicura e semplice: la bocca, la tramoggia, il canotto e il gruppo macinazione sono estraibili e possono essere lavati a fondo, senza rischi di danneggiamento per la macchina
- Marcia avanti, stop e marcia indietro con N.V.R. a bassa tensione (24V)
- Parti elettriche in scatola stagna IP 56
- Macchina conforme alle norme in materia di igiene e sicurezza, e alle normative specifiche

A richiesta

- Hamburgatrice semiautomatica
- Tavolo inox con ruote
- Voltaggi speciali, 60 Hz

TABLE TOP STAINLESS STEEL MEAT MINCERS. Powerful and compact. Large production. Easy to clean. For professional users.

- External head in AISI 304 stainless steel: **Enterprise:** 1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel **Unger S5:** Ø 98, 3 plates, 2 self-sharpening knives and 2 rings (only for C/E680 N)
- Larger barrel and tube feeder: 50% to 80% extra capacity as compared with traditional meat mincers
- Excellent mincing performance, thanks to a special design and the very small tolerance between worm and barrel
- Easy to fit, sturdy head fixing
- AISI 304 stainless steel casing and removable feed pan
- Easy and safe to clean: the head, the feed pan, the tube and the mincing group can be removed to be thoroughly washed, without any risk of damaging the machine
- Start, emergency stop and reverse push-button commands are fitted with low tension (24V) N.V.R.
- Electrical parts are contained in an IP 56 rated watertight box.
- The machine complies with norms on hygiene and safety, and has been designed on the basis of specific provisions in this respect

On request

- Semi-automatic hamburger moulding
- Stainless steel table with wheels
- Special voltages, 60 Hz

HACHOIRS POUR COMPTOIR EN ACIER INOX. Puissants et compacts. Large production. Facile nettoyage. Pour professionnels

- Corps extérieur en acier inox AISI 304: **Simple coupe:** 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox **Unger S5:** Ø 98, 3 plaques, 2 couteaux inox à affûtage automatique et 2 bagues. (seulement pour C/E680 N)
- Goulotte d'alimentation grandes dimensions, débit supérieur de 50% à 80% par rapport aux hachoirs traditionnels

		C/E670 NEW	C/E680 NEW
Bocca - Head - Bouche - Schneckengehäuse - Boca		22/82	32/98
Produzione - Output - Production - Stundenleistung - Producción	kg/h (kg/min)	450 (7,5)	750 (12,5)
Motore trifase - Motor theephase - Moteur triphase - Dreiphasigmotor - Motor trifásico	kW (HP)	1,5 (2)	3 (4)
Motore monofase - Motor singlephase - Moteur monophasé - Einphasigmotor - Motor monofásico	kW (HP)	1,5 (2)	2,2 (3)
Peso TF(MF) Weight TPH(SPH) - Poids TPH(MN) - Gewicht DPH(EPH) - Peso TF(MF)	kg	48 (51)	58 (61)

- Hachage optimal, grâce à la géométrie particulière et aux tolérances très réduites entre l'hélice et le corps d'amenée
- Fixation du corps sûr et robuste
- Carrosserie et trémie amovible en acier inox AISI 304
- Nettoyage sûre et simple: la bouche, la trémie, le conduit d'introduction viande et le groupe de hachage sont démontables, ce qui permet de les laver à fond sans risque pour la machine
- Machine avant, arrêt de sécurité, marche arrière par NVR basse tension (24V)
- Parties électriques contenues dans un boîtier étanche IP 56. La machine est conforme aux normes en matière d'hygiène et de sécurité, et a été développée sur la base des normes spécifiques en matière

Sur demande

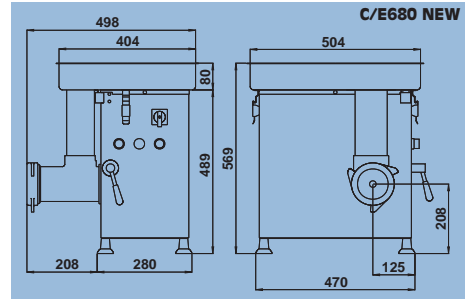
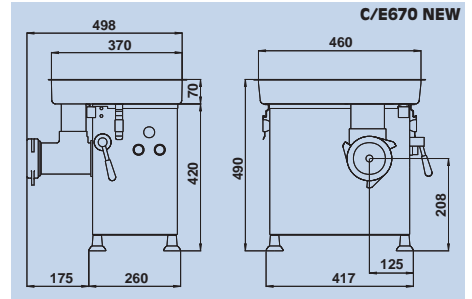
- Reconstituer semi-automatique
- Table en acier inox avec roulettes
- Tensions spéciaux, 60 Hz

TISCHFLEISCHWÖLFE AUS INOX STAHL. Starke und Kompakte. Hochleistung. Leicht zu Reinigen. Für Professionelle Benutzer.

- Externe-Schneckengehäuse aus Edelstahl AISI 304: **Enterprise:** 1 Lochscheibe und 1 selbst schärfendes Messer aus Edelstahl **Unger S5:** Ø 98, 3 Lochscheiben, 2 selbst schärfende Edelstahl-Messer und 2 Ringe (nur fuer C/E680 N)
- Schneckengehäuse und Zuführung mit größerem Volum: Leistungszunahme von 50% bis 80% gegenüber den traditionellen Fleischwölfen
- Ausgezeichnete Haschierung dank besondere Formgebung und den sehr geringen Toleranzen zwischen Schnecke und Schneckengehäuse
- Schnelle und widerstandsfähige Befestigung des Schneckengehäuse.
- Gehäuse und ausziehbarer Trichter aus inox Stahl AISI 304
- Sichere und einfache Reinigung der Maschine: Schneckengehäuse, Trichter, Schneideaggregat und Einfüllungskanal können herausgenommen und gründlich gereinigt werden, ohne daß die Gefahr besteht, die Maschine zu beschädigen
- Vonwärtsgang, Plizstoptaste und Rückwärtsgang mit Niederspannungs- NVR (24V)
- Elektrische Ausstattung im dichtem Gehäuse mit Schutzart IP 56. Maschinen mit den Normen betreffend Hygiene und Sicherheit, sowie den spezifischen Normen für Fleischwölfe konform

Auf Anfrage

- Halbautomatische Hamburgervorrichtung
- Inox Tisch mit Rädern
- Sonderspannungen, 60 Hz



PICADORAS DE CARNE DE ACERO INOXIDABLE PARA BANCO. Potentes y compactos. Alta producción. Fácil limpieza. Para usuarios profesionales.

- Boca externa en acero inox AISI 304: **Enterprise:** 1 placa y 1 cuchilla autoafiladora de acero inox **Unger S5:** Ø 98, 3 placas, 2 cuchillas autoafiladoras de acero inox y 2 anillos (solo para C/E680N)
- Orientador y conducto de alimentación de gran volumen: incremento de capacidad entre 50 y 80% respecto de las picadoras de carne
- Optima picadura, gracias a la geometria especial y a las tolerancias muy limitadas hélice y boca
- Fijación boca veloz y robusta
- Bastidor y tolva extraíble de acero inox AISI 304
- Higienización segura y sencilla: la boca, la tolva, el conducto y la unidad de picadura pueden extraerse y ser lavados a fondo, sin riesgo de dañar la máquina
- Marcía hacia adelante, parada y marcha hacia atrás con N.V.R. de baja tensión (24V)
- Piezas eléctricas dentro de caja estanca IP 56.
- Máquina conforme con lo establecido por las normas en materia de higiene y seguridad en función de las normativas específicas del sector

Bajo pedido

- Hamburguesadora semiautomática
- Mesita inox, con ruedas
- Voltajes especiales, 60 Hz

I DATI DEL PRESENTE CATALOGO NON SONO IMPEGNATIVI E POTRANNO SUBIRE VARIAZIONI SENZA PREAVVISO. SPECIFICATIONS AND OTHER FEATURES ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.



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 9001:2000