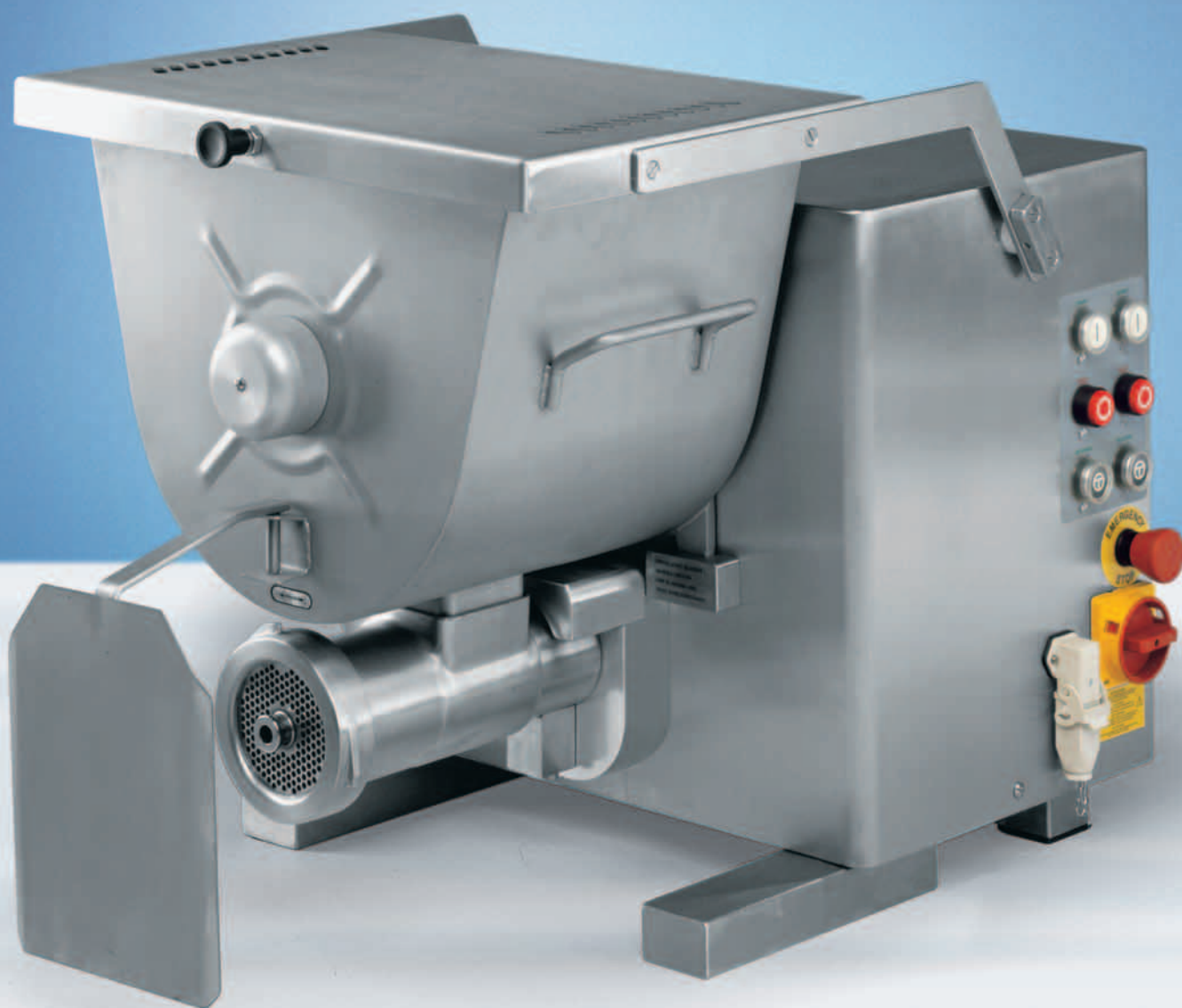
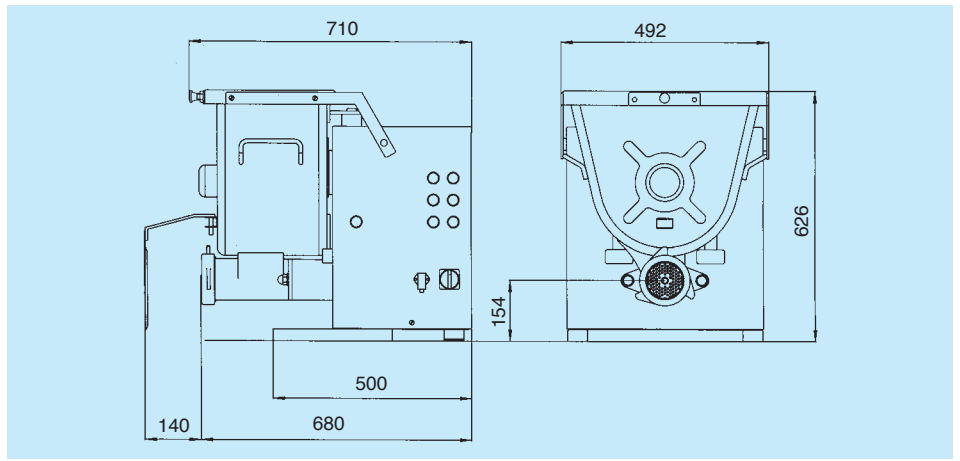
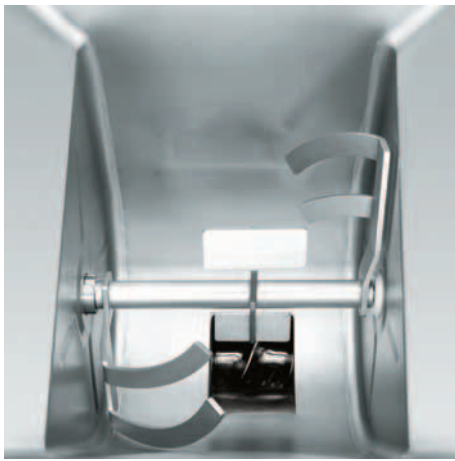


C/E701





C/E701



TRITACARNE CON ALIMENTAZIONE AUTOMATICA. Versatile e potente. Con funzione mescolatore. Per macellerie, laboratori carne, supermercati e comunità.

- Struttura, gruppo macinazione, pale e vasca in acciaio inox AISI 304
- Bocca esterna 32/98 da grande produzione in acciaio inox AISI 304:
- **Enterprise:** 1 piastra e un coltello autoaffilanti in acciaio inox
- **Unger S5:** ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti inox e due anelle
- Due motori indipendenti con retromarcia (reverse)
- Trasmissione mediante riduttori silenziosi e senza manutenzione
- Gruppo di macinazione e vasca facilmente e completamente smontabili per la pulizia
- Parti elettriche in contenitore a tenuta stagna con grado di protezione IP56, comandi con N.V.R. a bassa tensione (24V)
- Macchina conforme alle norme C€ in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne

A richiesta

- Comando a pedale
- Voltaggi speciali, 60Hz

MEAT MINCER WITH AUTOMATIC FEEDING. Versatile and powerful. With mixing system. Suitable for use in butcher's shops, food processing centres, supermarkets and communities.

- Casing, mincing assembly, blades and pan in AISI 304 stainless steel
- 32/98 external head for mass production in AISI 304 stainless steel, easily disassembling:
- **Enterprise:** 1 plate and one self-sharpening knife in stainless steel
- **Unger S5:** ø 98, 3 plates, 2 self-sharpening knives and two rings
- Two independent motors with reverse
- Silent and maintenance-free reduction gear drive
- Mincing assembly and pan easily and completely disassembling for cleaning purposes.
- Electric components housed in an hermetic container with IP56 protection rating. N.V.R. low-voltage controls (24V)
- The machine complies with C€ standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers

On request

- Foot control
- Special voltages, 60 Hz

HACHOIR À ALIMENTATION AUTOMATIQUE. Polyvalent et puissant. Avec fonction de mélangeur. Pour boucheries, établissements de transformation des viandes, supermarchés et collectivités.

- Structure, groupe de hachage, pales et bac en acier inox AISI 304
- Corps extérieur 32/98 haute production 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 deux anneaux
- Deux moteurs indépendants avec inverseur de marche (reverse)
- Transmission au moyen de réducteurs silencieux

- ne nécessitant aucun entretien
- Groupe de hachage et bac facilement et complètement démontables pour l'entretien
- Composants électriques sous boîtier étanche, degré de protection IP56
- Commandes N.V.R. à basse tension (24V)
- Machine conforme aux normes C€ en matière d'hygiène et sécurité et aux normes spécifiques pour hachoirs

Sur demande

- Commande à pédale
- Voltages spéciaux, 60 Hz

FLEISCHWOLF MIT AUTOMATISCHER ZUFÜHRUNG. Vielseitig und leistungsstark. Mit Mischerfunktion. Für Metzgereien, Fleisch verarbeitende Betriebe, Supermärkte und Gemeinschaftseinrichtungen.

- Aufbau, Mahlwerk, Schaufeln und Wanne aus Edelstahl AISI 304
- Schneckengehäuse 32/98 für große Produktion aus Edelstahl AISI 304:
- **Enterprise:** 1 Platte und ein selbst schärfendes Messer aus Edelstahl
- **Unger S5:** ø 98, 3 Platten, 2 selbst schärfende Edelstahl-Messer und zwei Ringe
- Zwei unabhängige Motoren mit Rückwärtsgang (reverse).
- Transmission mit geräuscharmen und wartungsfreien Getrieben
- Mahlwerk und Wanne zum Reinigen leicht und völlig abnehmbar Umweltfreundliches Kühlgas
- Elektroteile in wasserdichtem Gehäuse mit Schutzart IP56, Steuerbefehle mit Niederspannungs-NVR (24V).
- Die Maschine entspricht den EU-Bestimmungen hinsichtlich Hygiene und Sicherheit sowie den speziellen Normen für Fleischwölfe

Auf anfrage

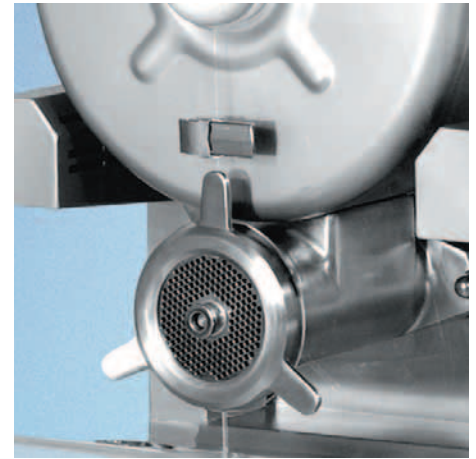
- Pedalsteuerung
- Sonderspannungen, 60 Hz

PICADORA DE CARNE CON ALIMENTACIÓN AUTOMÁTICA. Versátil y potente. Con función de mezcladora. Para carnicerías, talleres de elaboración de la carne, supermercados y comunidades; cumple enteramente con los requisitos de la metodología HACCP.

- Estructura, grupo de picado, aspas y cuba de acero inox. AISI 304
- Boca externa 32/98 de gran producción en acero inox. AISI 304
- **Enterprise:** una placa y una cuchilla autoafiladora de acero inox
- **Unger S5:** ø 98, tres placas, dos cuchillas autoafiladoras inox. y dos anillos
- Dos motores independientes con retroceso (reverse).
- Transmisión mediante reductores silenciosos que no requieren mantenimiento
- Conjunto de picado y cuba fácilmente enteramente desmontables para la limpieza
- Partes eléctricas en contenedor estanco con grado de protección IP56, mandos con N.V.R. de baja tensión (24 V)
- Máquina que cumple con lo establecido por las normas C€ en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas relativas a las picadoras de carne

Bajo pedido

- Mando de pedal
- Voltajes especiales, 60 Hz



Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		32/98
Capienza vasca - Pan capacity - Capacité bac - Fassungsvermögen Wanne - Capacidad cuba	l	42
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	800 (13,3)
Potenza tritacarne - Meat mincer power - Puissance hachoir - Leistung Fleischwolf - Potencia picadora de carne	kW (HP)	2,2 (3)
Potenza mescolatore - Mixer power - Puissance mélangeur - Leistung Mischer - Potencia mezcladora	kW (HP)	0,6 (0,8)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	100

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