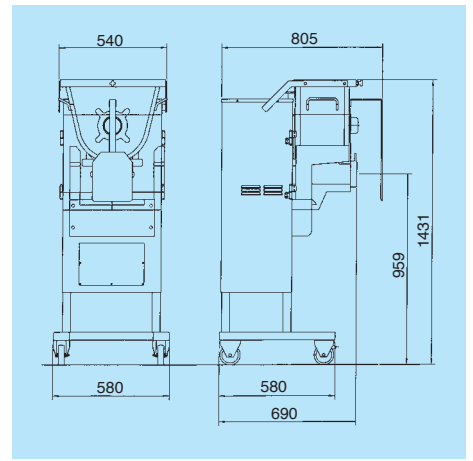
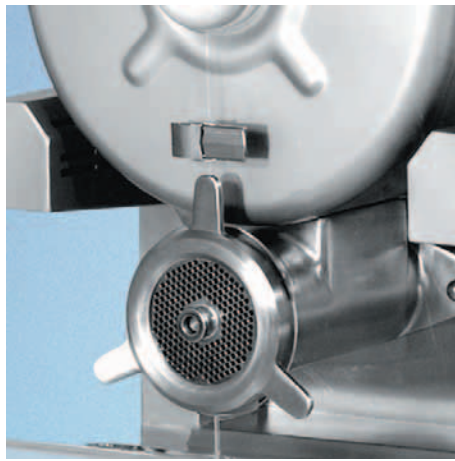
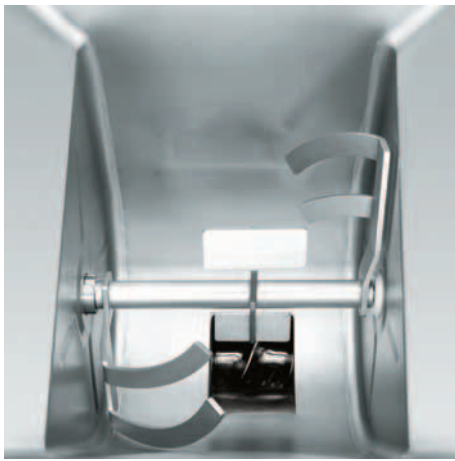


C/E701 R



refrigerato





C/E701 R



TRITACARNE REFRIGERATO CON ALIMENTAZIONE AUTOMATICA. Versatile e potente. Con funzione mescolatore. Per macellerie, laboratori carne, supermercati e comunità; risponde perfettamente ai requisiti della metodologia HACCP.

- 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
- Vetrina, bocca e tramoggia raffreddate a circolazione d'aria. Compressore ermetico e silenzioso. Termostato elettronico. Gas refrigerante ad impatto ambientale nullo
- 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 CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne

- A richiesta**
- Comando a pedale
 - Voltaggi speciali, 60Hz

REFRIGERATED MEAT MINCER WITH AUTOMATIC FEEDING. Versatile and powerful. With mixing system. Suitable for use in butcher's shops, food processing centres, supermarkets and communities. Complies with the strict requirements of the HACCP method.

- 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.
- Window, head and feed pan cooled with air circulation system. Low-noise hermetic compressor. Electronic thermostat. Refrigerant gas with no environmental impact
- Electric components housed in an hermetic container with IP56 protection rating. N.V.R. low-voltage controls (24V)
- The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers

- On request**
- Foot control
 - Special voltages, 60 Hz

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ À ALIMENTATION AUTOMATIQUE. Polyvalent et puissant. Avec fonction de mélangeur. Pour boucheries, établissements de

transformation des viandes, supermarchés et collectivités. Conforme aux prescriptions de la méthodologie HACCP.

- 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
- Vitrine, corps et trémie refroidis à circulation d'air. Compresseur hermétique et silencieux. Thermostat électronique. Gaz frigorigène à impact environnemental nul
- Composants électriques sous boîtier étanche, degré de protection IP56
- Commandes N.V.R. à basse tension (24V)
- Machine conforme aux normes CE en matière d'hygiène et sécurité et aux normes spécifiques pour hachoirs
- **Sur demande**
- Commande à pédale
- Voltages spéciaux, 60 Hz

KÜHLWOLF MIT AUTOMATISCHER ZUFÜHRUNG. Vielseitig und leistungsstark. Mit Mischerfunktion. Für Metzgereien, Fleisch verarbeitende Betriebe, Supermärkte und Gemeinschaftseinrichtungen; erfüllt perfekt die Voraussetzungen der Methode HACCP.

- 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
- Vitrine, Schneckengehäuse und Trichter mit Luftumlaufkühlung. Hermetischer, geräuscharmer Kompressor. Elektronischer Thermostat Umweltfreundliches Kühlgas
- Elektroteile in wasserdichtem Gehäuse mit Schutzart IP56, Steuerbefehle mit Niederspannungs-NVR (24V).
- Die Maschine entspricht den CE-Bestimmungen hinsichtlich Hygiene und Sicherheit sowie den speziellen Normen für Fleischwölfe

- Auf anfrage**
- Pedalsteuerung
 - Sonderspannungen, 60 Hz

PICADORA DE CARNE REFRIGERADA 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, aspás 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
- Vitrina, boca y tolva enfriadas mediante circulación de aire. Compresor hermético y silencioso. Termostato electrónico. Gas refrigerante de impacto ambiental nulo.
- 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 CE 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)
Compressore - Compressor - Compresseur - Kompressor - Compresor	kW (HP)	0,25 (0,34)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	173



Minerva Omega group s.r.l.

via del Vetraio, 36 z.l. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy
tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
laminerva@laminerva.it - www.laminerva.it
info@omegafoodtech.it - www.omegafoodtech.it
UNI EN ISO 9001:2008 - REG. N. 2714

