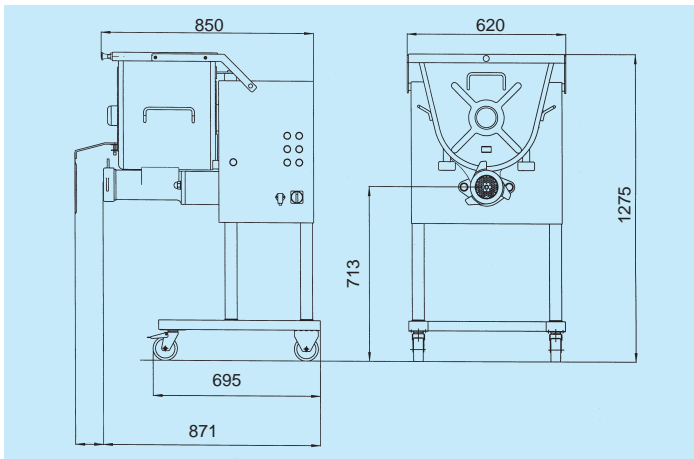


# C/E702



**la Minerva**



Bocca - Head - Corps - Schneckengehäuse - Boca		32/98
Capienza vasca - Pan Capacity - Capacité bac - Beckenininhalt - Capacidad cuba	l	84
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	1200 (20)
Potenza tritacarne - Meat mincer power - Puissance hachoir - Leistung Fleischwolf - Potencia picadora	kW (HP)	3 (4)
Potenza mescolatore - Mixer power - Puissance mélangeur - Leistung Mischer - Potencia mezcladora	kW (HP)	1,1 (1,5)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	200



# C/E702

**TRITACARNE DA LABORATORIO CON ALIMENTAZIONE AUTOMATICA.** Vasca da 84 litri. Due motori indipendenti; può essere usato anche come mescolatore. Versatile, potente, efficiente e sicuro. Tutto in acciaio inox. Per macellerie, laboratori carne, supermercati e comunità.

- Bocca esterna 32/98 da grande produzione in acciaio inox AISI 304, facilmente smontabile:
- Enterprise:** 1 piastra e un coltello autoaffilanti in acciaio inox
- Unger:** 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti inox e due anelle
- Struttura e coperchio in acciaio inox AISI 304. Bocca, gruppo macinazione, pale, e vasca in acciaio inox AISI 304, smontabili per una facile pulizia. Montato su ruote con freno
- Due motori ventilati per uso continuo: tritacarne e pale dell'alimentatore/mescolatore. I due motori possono lavorare indipendentemente e sono dotati di retromarcia (reverse)
- Trasmissione mediante riduttori silenziosi e senza manutenzione
- Facile accesso alle parti meccaniche ed elettriche per la manutenzione
- Gruppo di macinazione, vasca e coperchio protetti con microinterruttori di sicurezza
- Parti elettriche in contenitore a tenuta stagna con grado di protezione IP56
- Comandi con N.V.R. a bassa tensione (24 V)
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne

#### A richiesta

- Voltaggi speciali, 60 Hz

**MEAT MINCER FOR MEAT PROCESSING LABS WITH AUTOMATIC FEEDING.** 84-litre pan. Two independent motors. It can also be used as a mixer. It is versatile, powerful, efficient and safe. It is manufactured entirely in stainless steel. It is ideal for butchers, meat processing labs, supermarkets and communities.

- 32/98 external head for mass production in AISI 304 stainless steel, easily disassembled:
- Enterprise:** 1 plate and one self-sharpening knife in stainless steel
- Unger:** 3 plates, 2 self-sharpening knives and two rings
- Casing and cover in AISI 304 stainless steel. Head, mincing unit, blades and pan in AISI 304 stainless steel, easy to disassemble for cleaning purposes. Fitted on 4 blocking wheels
- Two ventilated motors for continuous operation: meat mincer and blade of the feeder/mixer. The two motors can work independently and are supplied with reverse gear
- Silent and maintenance-free reduction gear drive
- Easy access to mechanical and electrical parts for maintenance purposes
- Mincing unit, pan and cover safeguarded by safety microswitches
- Electrical parts in water-tight box with IP56 protection

#### rating

- N.V.R. low voltage controls (24 V)
- The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers

#### Accessories available on request

- Special voltages, 60 Hz

**HACHOIR PROFESSIONNEL A ALIMENTATION AUTOMATIQUE.** Bac de 84 litres. Deux moteurs indépendants. Peut également être utilisé comme mélangeur. Fiable, puissant, performant et sûr. Entièrement en acier inox. Pour les boucheries en gros et au détail, les supermarchés et les collectivités.

- Corps extérieur 32/98 haute production en acier inox AISI 304 facilement démontable:
- Enterprise:** 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox.
- Unger:** 3 plaques, 2 couteaux inox à affûtage automatique et deux anneaux.
- Carrosserie et couvercle en acier inox AISI 304. Corps, groupe de hachage, pales et bac en acier inox AISI 304, démontables pour faciliter le nettoyage. Monté sur 4 roues freinantes.
- Deux moteurs ventilés pour fonctionnement continu: hachoir et pales alimentateur/mélangeur. Les deux moteurs peuvent fonctionner de manière indépendante et sont dotés d'inverseur de marche.
- Transmission au moyen de réducteurs silencieux ne nécessitant aucun entretien.
- Parties mécaniques et électriques faciles d'accès pour les interventions d'entretien.
- Groupe de hachage, bac et couvercle dotés de micro-interrupteurs de sécurité.
- Parties électriques sous boîtier étanche à degré de protection IP56.
- Commandes à N.V.R. à basse tension (24V).
- Machine conforme aux normes CE en matière d'hygiène et sécurité et aux normes spécifiques pour hachoirs.

#### Accessoires fournis sur demande

- Tension spéciales, 60 Hz

**FLEISCHWOLF FÜR HANDWERKSBEREITBE MIT AUTOMATISCHER ZUFÜHRUNG.** 84 Liter Becken. Zwei unabhängige Motoren, kann auch als Mischer verwendet werden. Vielseitig, stark, leistungsfähig und sicher. Alle Teile aus rostfreiem Stahl. Für Metzgereien, Fleischverarbeiter, Supermärkte und Großküchen.

- Schneckengehäuse 32/98 aus rostfreiem Stahl AISI 304 für große Produktionen, leicht demontierbar:
- Enterprise:** 1 Scheibe und ein selbstschärfendes Messer aus rostfreiem Stahl
- Unger:** 3 Scheiben, 2 selbstschärfende Messer aus rostfreiem Stahl und zwei Ringe
- Struktur und Deckel aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Schneckengehäuse, Haschiergruppe, Schaufeln und Becken aus rostfreiem Stahl AISI 304, zur einfachen Reinigung abmontierbar. Auf 4 Rädern mit Bremsen montiert.

- Zwei belüftete Motoren für Dauerbetrieb: Fleischwolf und Schaufeln des Zuführers/Mischers. Die beiden Motoren können unabhängig voneinander laufen und sind mit Umkehr (Reverse) ausgerüstet.
- Antrieb mit geräuscharmen und wartungsfreien Untersetzungsgetrieben.
- Für die Wartung leicht zugängliche mechanische und elektrische Bestandteile.
- Haschiergruppe, Becken und Deckel mit Sicherheits-Mikroschaltern gesichert.
- Elektrische Teile in dichtem Gehäuse mit Schutzgrad IP56
- Steuerung mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V)
- Maschine mit den CE-Normen in Bezug auf Hygiene und Sicherheit, sowie mit den einschlägigen Normen für Fleischwölfe konform.

#### Zubehör auf Anfrage

- Sonderspannungen, 60 Hz

**PICADORA DE CARNE DE TALLER CON ALIMENTACIÓN AUTOMÁTICA.** Cuba de 84 litros. Dos motores independientes; puede utilizarse también como mezcladora. Versátil, potente, eficaz y segura. Enteramente en acero inox. Para carnicerías, talleres de tratamiento carne, supermercados y comunidades.

- Boca externa 32/98 de gran producción, en acero inox. AISI 304, fácilmente desmontable:
- Enterprise:** una placa y una cuchilla autoafiladora de acero inox.
- Unger:** tres placas, dos cuchillas autoafiladoras inox. y dos anillos.
- Estructura y tapa de acero inox. AISI 304. Boca, unidad de picadura, espas y cuba de acero inox. AISI 304, desmontables para facilitar la limpieza. Montada sobre cuatro ruedas frenadoras.
- Dos motores ventilados para uso continuo: picadora de carne y espas del alimentador/mezclador. Estos motores pueden trabajar independientemente y están provistos de marcha invertida (reverse).
- Transmisión mediante reductores silenciosos que no requieren mantenimiento.
- Fácil acceso a las partes mecánicas y eléctricas para efectuar el mantenimiento.
- Unidad de picadura, cuba y tapa protegidas mediante microinterruptores de seguridad.
- Partes eléctricas en receptáculo hermético con grado de protección IP56.
- Mandos con N.V.R. de baja tensión (24 V).
- Máquina que cumple con lo dispuesto por las normativas CE en materia de higiene y seguridad, y por las normas específicas relativas a las picadoras de carne.

#### Accesorios bajo pedido

- Voltajes especiales, 60 Hz

I DATI DEL PRESENTE CATALOGO NON SONO IMPENGNATIVI 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 Massarenti, 221/5 - 40138 Bologna (Italia)  
Tel. +39 051 530.174 - Fax +39 051 535.327  
Internet: <http://www.laminerva.it>  
e-mail: [laminerva@laminerva.it](mailto:laminerva@laminerva.it)

IL VOSTRO CONCESSIONARIO - YOUR DISTRIBUTOR - VOTRE REVENDEUR



ÜBERREICHT DURCH - VUESTRO CONCESIONARIO

