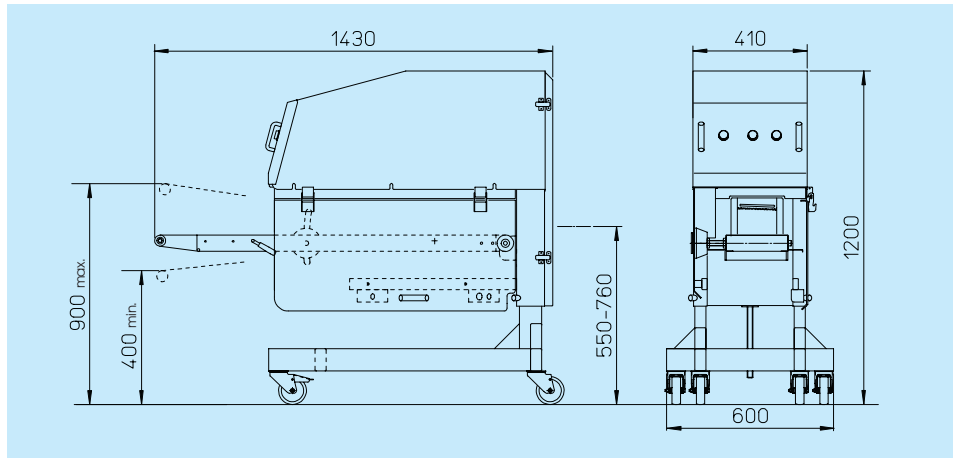


# ***MPM 500***



**la Minerva**



# MPM 500



**PORZIONATRICE AUTOMATICA.** In linea con tritacarne ad alimentazione automatica, produce velocemente porzioni di tritato per la vendita al dettaglio. Due modalità: "free flow" e "patty form". Per centri di confezionamento, laboratori carni, supermercati, iper, ...

- Struttura e carrozzeria in acciaio inox AISI 304. Quattro ruote, di cui due frenanti. Parti a contatto con il tritato in materiali certificati per alimenti
- Continuità di produzione ed elevata produttività
- Massima igiene, nel rispetto della metodologia HACCP
- Kit di raccordo su specifica, per collegare in linea, in modo semplice e veloce, tritacarne di diverse marche. Sistema la Minerva: tritacarne gamma C/E700+MPM 500
- Uscita nastro variabile in altezza, per facilitare il collegamento a sistemi di confezionamento
- Area di porzionamento con cesola in acciaio inox AISI 304 e rullo carta. Lunghezza della porzione regolabile tramite fotocellula
- Parti elettriche in contenitore a tenuta stagna con grado di protezione IP 56. Comandi con N.V.R. a bassa tensione (24 V). Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza

**A richiesta**  
• Voltaggi speciali, 60 Hz

**AUTOMATIC PORTIONING MACHINE.** Designed for setting up on line with meat-grinder and automatic feeder, this high-speed machine quickly turns out mincemeat portions ready for retailing as desired. Operates in the "free flow" and "patty" modes. Ideal for meat packaging works, meat processing plants, super- and hypermarkets, and so on.

- AISI 304 stainless steel casing and enclosure. Four wheels, two of which with brake. All parts in contact with mincemeat in certified food-safe material
- Heavy-duty, high-output
- Maximum hygiene according to the HACCP method
- Connecting kit according to specifications for quick and easy on the line connection of various brands of meat-grinders. La Minerva system: C/E700+MPM 500 meat-grinder range
- Adjustable outlet belt height for easy connection to downstream packaging systems
- Portioning area with AISI 304 stainless steel cutting blade and paper roll. Photocell-adjustable portion length

• Electric parts in sealed, water-proof container with an IP 56 protection class. N.V.R., low-voltage (24 V) controls. Machine made according to CE hygiene and safety standards

**On request**  
• Special 60 Hz voltages.

**FORMEUSE AUTOMATIQUE.** En ligne avec un hachoir à alimentation automatique, elle permet d'obtenir rapidement des portions de viande hachée pour la vente au détail. Deux modalités: "free flow" et "patty form". Pour centres d'emballage, boucheries, supermarchés, hypermarchés etc.

- Structure et carrosserie en acier AISI 304. Quatre roulettes, dont deux freinantes. Pièces au contact de la viande hachée en matériaux certifiés pour aliments
- Continuité de production et productivité élevée
- Maximum d'hygiène, dans le respect de la méthode HACCP
- Kit de raccord sur spécification, pour relier en ligne, de façon simple et rapide, des hachoirs de différentes marques. Système la Minerva: hachoir gamme C/E700+MPM 500
- Sortie tapis variable en hauteur, pour faciliter le raccordement à des systèmes d'emballage en aval
- Zone de formage avec trancheuse en acier inox AISI 304 et rouleau de papier. Longueur de la portion réglable par photocellule
- Parties électriques dans boîtier étanche degré de protection IP 56. Commandes avec N.V.R. basse tension (24 V). Machine conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité

**Sur demande**  
• Tensions spéciales, 60 Hz

**PORTIONIERAUTOMAT** In Linie mit einem automatisch gefüllten Fleischwolf, produziert schnell Hackfleischportionen für den Einzelhandel. Zwei Modalitäten: "Free Flow" und "Patty Form". Für Abpackzentren, Fleischverarbeiter, Supermärkte usw...

- Tragkonstruktion und Aufbau aus Inox-Stahl AISI 304. Vier Räder, davon zwei bremsend. Teile in Kontakt mit dem Hackfleisch für Lebensmittel zertifiziert
- Produktionskontinuität und hohe Produktivität
- Maximale Hygiene unter Einhaltung der HACCP Methodologie

• Nach Spezifikation Anschluss-Kit zur einfachen Reihenschaltung von Fleischwölfen verschiedener Marken. System La Minerva: Fleischwolf Palette C/E700+MPM 500

- In der Höhe verstellbares Auslaufband zur Erleichterung der Verbindung mit den nachgeschalteten Verpackungssystemen
- Portionierbereich mit Schere aus Inox-Stahl AISI 304 und Papierrolle. Portionslänge einstellbar mittels Photozelle
- Elektrische Teile in hermetisch dichtem Gehäuse mit Schutzgrad IP 56. Steuerungen mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V)
- Maschine in Übereinstimmung mit CE-Normen zu Hygiene- und Sicherheitsfragen

**Auf Anfrage**  
• Spezialspannungen, 60 Hz

**PORCIONADORA AUTOMÁTICA.** En línea con picadora de carne con alimentación automática, produce rápidamente porciones de carne picada para la venta minorista. Dos modalidades de funcionamiento: "free flow" y "patty form". Para centros de envasado, frigoríficos, supermercados, hipermercados, etc.

- Estructura y carrocería de acero inoxidable AISI 304. Cuatro ruedas, dos de las cuales frenantes. Las partes en contacto con el producto son de materiales certificados para alimentos
- Continuidad de producción y elevada productividad
- Máxima higiene, en observancia de la metodología HACCP
- Kit de acoplamiento según las especificaciones, para conectar en línea en forma simple y veloz picadoras de carne de diferentes marcas. Sistema La Minerva: picadora gama C/E700+MPM 500
- Salida de la cinta de altura variable para facilitar la conexión con sistemas de envasado
- Área de dosificación con cizalla de acero inoxidable AISI 304 y rodillo de papel. Longitud de la porción regulable mediante fotocélula
- Componentes eléctricos en cámara estanca, con grado de protección IP 56. Mandos N.V.R. de baja tensión (24 V). Máquina conforme con las normas CE en materia de higiene y seguridad

**Bajo pedido**  
• Voltajes especiales, 60 Hz

Bocca tritacarne - Meat-grinder head - Bouche hachoir - Fleischwolf-Schneckengehäuse - Boca de la picadora de carne		32/98 - 42/130
Altezza asse bocca tritacarne - Meat-grinder head centre height - Hauteur axe bouche hachoir - Höhe der Fullstützen-Achse	mm	550 - 760
Altezza uscita porzione - Portion outlet height - Hauteur sortie portion - Portionaustrittshöhe - Altura de salida de la porción	mm	400 - 900
Porzioni/min - Portions/min - Portions/min - Portionen/min - Porciones por minuto	n°/min	max 50
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrommotor - Motor trifásico	kW (HP)	0,31 (0,41)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	150

## Porzioni - Portion - Porción

Larghezza - Width - Largeur - Breite - Ancho	mm	max 130
Lunghezza - Length - Longueur - Länge - Longitud	mm	50 - 250
Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	max 70
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso	Kg	0,1 - 1
Tolleranza - Tolerance - Tolérance - Toleranz - Tolerancia	g	+/- 25

**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 9001:2000