

LAVORAZIONE CARNI
MEAT PROCESSING



LAVORAZIONE ALIMENTI
FOOD PROCESSING



CONFEZIONAMENTO
PACKAGING



CATALOGO GENERALE GENERAL CATALOGUE 2019



BY



Minerva Omega Group s.r.l. nasce nel 2012 dalla fusione tra due aziende storiche nel panorama industriale italiano e mondiale, leader nella progettazione e produzione di macchine e sistemi per le lavorazioni delle carni e degli alimenti in generale: **La Minerva di Chiodini Mario**, di Bologna e **Omega Ceg**, di Varese.

Entrambe le aziende hanno una storia, una tradizione ed un'esperienza che arriva da lontano.

La Minerva di Chiodini Mario, che festeggerà nel 2020 i 75 anni di attività, nasce nel 1945 a Bologna, territorio di forte tradizione meccanica e motoristica, per l'intraprendenza imprenditoriale di Mario Chiodini. Progetta e produce macchine per la lavorazione delle carni, la ristorazione, l'industria di trasformazione alimentare, i centri di confezionamento, e propone una gamma di elevata qualità con un ottimo rapporto qualità-prezzo-durata. La gestione aziendale è affidata alla seconda e la terza generazione della famiglia Salati Chiodini, ancorate saldamente alla loro tradizione, alla cultura ed al territorio di origine. E' grazie a questa leadership imprenditoriale e ad una mentalità manageriale orientata al marketing, che ha portato La Minerva ad acquisire ed incorporare i concorrenti: prima la ditta Artex di Bologna, poi la ditta Omega, proprietaria di altri marchi storici come Ceg, General Machine, Regina, Suprema, molto conosciuti dagli addetti ai lavori in tutto il mondo.

Omega Ceg dal 1950 è sinonimo di affettatrici ed altre macchine di gamma per la lavorazione degli alimenti. Un marchio conosciuto ed apprezzato che **La Minerva** ha voluto mantenere localizzato nel suo territorio di origine, la provincia di Varese, con la precisa volontà di assicurare lo stesso livello qualitativo di prodotto e servizio che da sempre ha distinto il marchio, grazie anche alla forte specializzazione e all'esperienza storica dell'indotto presente nell'area.

Con l'acquisizione da parte di **La Minerva** del marchio Omega e della relativa azienda, specializzata in tritacarne ed affettatrici manuali ed automatiche, si è completato un processo bi-funzionale: da una parte si è voluto salvare un marchio storico con una forte presenza e riconoscibilità in Italia e all'estero, dall'altra completare la gamma di macchine **La Minerva** e ridare un nuovo impulso al brand, grazie anche ad una forte organizzazione commerciale verso tutti i paesi europei ed extra europei nel mondo.

Oggi **Minerva Omega Group**, ulteriormente rafforzata nella sua fama internazionale grazie anche ad un sistema di gestione moderno e vincente, può vantare una gamma tra le più complete del mercato, un portafoglio clienti consolidato con presenza in ogni settore alimentare sia nella Grande Distribuzione Organizzata che attraverso Rivenditori in ogni paese del mondo. Provvede anche ad un servizio di assistenza di primaria qualità.

Oggi **Minerva Omega Group S.r.l.** rappresenta una realtà consolidata, un'eccellenza tutta italiana nel settore, con forte capacità di investimento in progettazione e sviluppo di nuovi modelli, in attrezzature e linee produttive automatizzate: "Crediamo nella qualità del lavoro, frutto di un'importante impegno di gruppo sviluppato dai nostri dipendenti e collaboratori. Nonostante le grandi difficoltà e la concorrenza di paesi nei quali produrre costa molto meno, difendiamo e sosteniamo la produzione Made in Italy con tutte le nostre forze, senza delocalizzare la produzione dei principali componenti e l'assemblaggio delle macchine nelle sedi bolognese e varesotta. L'impegno è notevole, gli investimenti per mantenerci tecnologicamente e qualitativamente concorrenziali continui e coinvolgono l'intera filiera. L'eccellenza, la competenza e la qualità sono per noi valori irrinunciabili. Lo sviluppo continuo dell'azienda su tutti i mercati è la migliore risposta alla domanda se oggi vale ancora la pena investire nella produzione manifatturiera italiana."

La linea produttiva, centralizzata ed automatizzata in un nuovo e moderno stabilimento di 5.000 mq coperti inaugurato nel 2003, unitamente allo stabilimento di produzione Omega, comprende una gamma estremamente diversificata di macchine per la lavorazione, conservazione e confezionamento degli alimenti adatta ad ogni esigenza.

Lavorazione carni

- segaossi
- tritacarne da banco e industriali
- mescolatori
- hamburgatrici automatiche
- insaccatrici
- porzionatrici automatiche

Lavorazione alimenti

- affettatrici a gravità, verticali, automatiche, manuali
- pelatrici per verdure
- puliscicozze
- tagliaverdure
- grattugie

Confezionamento

- confezionatrici sottovuoto

Conservazione alimenti

- fabbricatori di ghiaccio

Settori di riferimento:

- operatori professionali del dettaglio alimentare
- Grande Distribuzione Organizzata
- ristorazione collettiva
- industria della trasformazione alimentare
- catene di hotel e ristoranti

Brand line:



L'intera gamma dei prodotti si caratterizza per l'alto livello qualitativo dei materiali e dei componenti impiegati, per la durata nel tempo, per l'affidabilità di funzionamento e la sicurezza per l'operatore, per la semplicità nell'uso e nelle operazioni di pulizia-manutenzione. Tutti progettati e prodotti internamente.

Brand storici proprietari:





NEMOSY (NEXUS MONITORING SYSTEM)

NEMOSY[®]: un sistema ad alto profilo tecnologico che trasforma le macchine in "macchine INDUSTRY 4.0" IPERAMMORTIZZABILI al 250%

La nuova rivoluzione industriale (Industry 4.0) è strettamente legata all'utilizzo di dati e informazioni che macchine digitalizzate e connesse devono poter scambiare con l'uomo in un processo di comunicazione bidirezionale continuo (macchina/uomo, uomo/macchina).

Un piano nazionale italiano, denominato **Industria 4.0**, consente alle aziende di beneficiare di un iperammortamento del 250% per investimenti identificabili come Industria 4.0 (valido fino a dicembre 2018).

Quello che ormai comunemente si identifica come IoT (Internet delle cose), ha trovato la sua perfetta applicazione nelle macchine prodotte da Minerva Omega Group, che oggi, grazie al sistema **NEMOSY**[®] (**Nexus Monitoring System**), rientrano in modo assolutamente perfetto in quello che comunemente si identifica in **INDUSTRY 4.0**.

NEMOSY[®], in estrema pratica, è un sistema completo che permette la raccolta dei dati utili alla gestione delle macchine utilizzate nel settore alimentare per un'integrazione nei processi aziendali interni.

Perché **NEMOSY**[®]?

- rende le macchine sistemi iperammortizzabili al 250%
- permette un controllo centralizzato perfetto di ogni attrezzatura di lavorazione, conservazione e cottura di alimenti
- aumenta il grado di sicurezza degli operatori e un ottimale stato d'uso dei macchinari installati
- prolunga la vita dei macchinari in funzione dei cicli d'uso, attraverso una pianificazione dinamica della manutenzione e della ricambistica.

Le caratteristiche che rendono **NEMOSY**[®] un sistema ideale per godere dell'iperammortamento

- raccolta e scambio dati in tempo reale ed archiviazione su cloud
- interconnessione ai sistemi informatici e gestionali aziendali
- interfaccia uomo macchina semplice ed intuitiva possibile da ogni tipo di dispositivo fisso o mobile
- monitoraggio in continuo delle condizioni di lavoro e dei parametri di processo
- perfetta rispondenza agli standard di sicurezza

I vantaggi di **NEMOSY**[®]

- Basso investimento iniziale
- Rapidità e semplicità di installazione
- Riduzione dei costi fissi rispetto ad altri sistemi
- Miglioramento della gestione macchine
- Semplicità di accesso e controllo
- Facile parametrizzazione dei livelli di alert
- Trasferimento dei dati macchina (sicurezze aperte, allarmi, temperature di esercizio, corrente assorbita, orari di utilizzo, ore lavorate, avarie e fermi macchina, quantità di prodotto lavorato e pesi, altre diagnostiche..).
- Invio di messaggistica al responsabile della manutenzione, RSPP, tramite mail.
- Segnalazione di non conformità alle sicurezze stabilite dalla policy aziendale o per operatore non riconosciuto (identificazione tramite RFID CODE).
- Archiviazione digitale di manuali istruzioni, schede ricambistica, certificazioni, procedure di sicurezza, foto dell'installazione, interventi di manutenzione, ecc.
- Gestione periodica dei tempi di manutenzione macchina e dei relativi costi.
- Gestione energetica dei singoli apparati/reparti/supermercati. Gestione dei ricambi e relativi costi

Per prezzi e ulteriori informazioni, rivolgersi al nostro Ufficio Commerciale.



LAVORAZIONE CARNI - MEAT PROCESSING

TRITACARNE - MEAT MINCERS	pag. 07
• TRITACARNE DA BANCO - TABLE TOP MEAT MINCERS.....	pag. 09
• TRITACARNE DA PAVIMENTO - FLOOR MEAT MINCERS.....	pag. 25
• TRITACARNE CON MESCOLATORE - MIXER-GRINDERS.....	pag. 33
• TRITACARNE REFRIGERATI DA BANCO - REFRIGERATED TABLE TOP MEAT MINCERS.....	pag. 39
• TRITACARNE REFRIGERATI DA PAVIMENTO - REFRIGERATED FLOOR MEAT MINCERS.....	pag. 49
• TRITACARNE REFRIGERATI CON MESCOLATORE - REFRIGERATED FLOOR MEAT MIXER-GRINDERS.....	pag. 51
SEGAOSSI - BONE SAWS	pag. 55
• SEGAOSSI DA TAVOLO - TABLE TOP BONE SAWS.....	pag. 57
• SEGAOSSI DA PAVIMENTO - FLOOR BONE SAWS.....	pag. 61
MESCOLATORI PER CARNI - MEAT MIXERS	pag. 69
INTENERITRICE - TENDERIZER/STRIP CUTTING MACHINES	pag. 73
INSACCATRICI - SAUSAGE FILLERS	pag. 75
HAMBURGATRICI/FORMATRICI - HAMBURGER/FORMING MACHINES	pag. 79
• HAMBURGATRICE AUTOMATICA - HAMBURGER FORMING MACHINE.....	pag. 81
• LINEA POLPETTATRICE - MEATBALL FORMING LINE.....	pag. 89
HAMBURGATRICE/FORMATRICE MANUALI ED ALTRI - MANUAL MEAT PRESSERS & OTHERS	pag. 93
PORZIONATRICE - PORTIONER	pag. 97



LAVORAZIONE ALIMENTI - FOOD PROCESSING

AFFETTATRICI - SLICER	pag. 105
• AFFETTATRICI A GRAVITÀ - GRAVITY SLICERS.....	pag. 107
• AFFETTATRICI VERTICALI - VERTICAL SLICERS.....	pag. 121
• AFFETTATRICI CON BILANCIA - SLICERS WITH SCALE.....	pag. 129
PELATRICI E PULISCOZZE - PEELERS & CLEANERS	pag. 133
TAGLIAVERDURE - VEGETABLE CUTTERS	pag. 139
GRATTUGIE - CHEESE GRATERS	pag. 147



CONFEZIONAMENTO - PACKAGING & OTHERS

DISPENSER - HAND WRAPPERS	pag. 155
STERILIZZA COLTELLI - KNIVES STERILIZERS	pag. 159



LAVORAZIONE CARNI - TRITACARNE MEAT PROCESSING - MEAT MINCERS

La gamma di tritacarne industriali Minerva Omega Group si sono sviluppati ed evoluti nel tempo sulla base di specifiche richieste provenienti dagli addetti ai lavori per questi sistemi di lavorazione professionali. Robusti, meccanicamente perfetti, facili e veloci da smontare e rimontare per le operazioni di pulizia, sono vere e proprie macchine da produzione. Nelle versioni refrigerate si evidenziano plus di qualità della lavorazione mai raggiunte prima da macchine simili: contenimento della carica batterica, assenza di ossidazione del prodotto, mantenimento delle proprietà organolettiche, ecc.

The Minerva Omega Group range of industrial mincers has been designed and developed over time based on the specific requirements from those working with these professional processing systems. Robust, mechanically perfect, easy and quick to dismantle and re-assemble for cleaning purposes - they are veritable production machines. The refrigerated versions highlight bonus features never before seen in similar machines: containment of bacterial load, absence of product oxidation, maintenance of sensory properties, etc.



EVO 12E - EVO 22E - EVO 32E



9

EVO 32E

EVO 12E - EVO 22E - EVO 32E

TRITACARNE DA BANCO IN ACCIAIO INOX

- Costruzione in acciaio inox
- Tramoggia rimovibile in acciaio inox
- Bocca esterna, coclea e volantino in acciaio inox
- Versione Enterprise: 1 piastra ed un coltello in acciaio inox autoaffilanti.
- Versione Unger: a 3 pezzi per il 22 (Ø 82) e 5 pezzi per il 32 (Ø 98)
- Marcia arresto ed inversione con sistema NVR
- Bocca di introduzione per versione EVO 32E disponibile in due varianti: Ø 52, Ø 82 con micro di sicurezza

STAINLESS STEEL TABLE TOP MINCER

- Construction in stainless steel
- Stainless steel removable feed pan
- External head, worm, locking ring made of stainless steel
- Enterprise Version: 1 self sharpening plate and 1 stainless steel knife
- Unger Version: 3 pieces for 22 Model (Ø 82) and 5 pieces for 32 model (Ø 98)
- Start, stop and reverse with NVR system
- 2 different Feeding "neck" available for EVO 32E version: Ø 52, Ø 82 with safety microswitch

HACHOIR A VIANDE EN ACIER INOX DE COMPTOIR

- Construction en acier inox
- Trémie amovible en acier inox
- Bouche externe, vis sans fin, écrou en acier inox
- Version Enterprise: 1 plaque et 1 couteau en acier inox autoaffutants
- Version Unger: a 3 pièces pour le model 22 (Ø 82) et 5 pièces pour le model 32 (Ø 98)
- Marche, arrêt et inversion avec système NVR
- Col d'introduction pour la version EVO 32E: Ø 52, Ø 82 avec micro de sécurité

TISCH FLEISCHWÖLF AUS EDELSTAHL

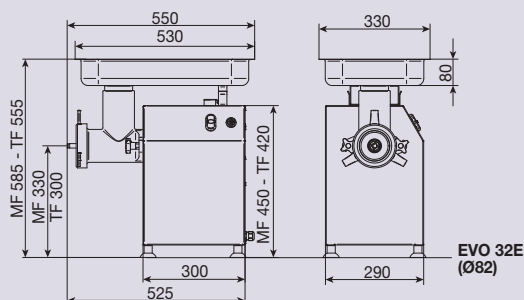
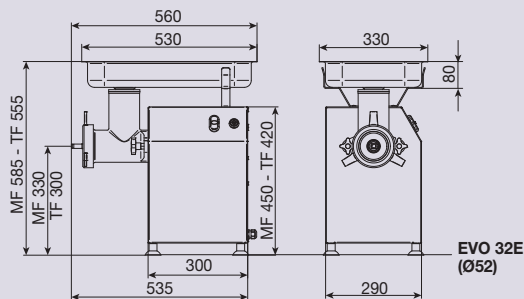
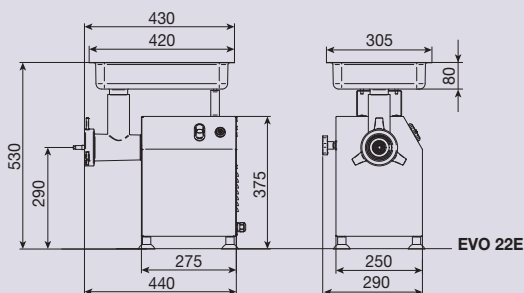
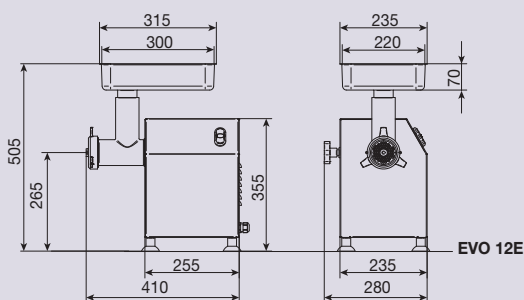
- Aufbau aus Edelstahl
- Ausziehbarer Trichter aus Edelstahl
- Aussen Schneckegehäuse, Schnecke, Verschlussring aus Edelstahl
- Enterprise Ausführung: 1 Lochschreibe und 1 selbstschärfendes Edelstahlmesser.
- Unger Ausführung: 3 teilig bei der Serien 22 (Ø 82) und 5 teilig bei der Serien 32 (Ø 98)
- Start, Stop und Laufumkehr mit NVR-System
- Einführhals für die EVO 32E Ausführung: Ø 52, Ø 82 mit Sicherheitsmikro

PICADORA DE CARNE DE MESA EN ACERO INOX

- Fabricación en acero inox
- Tolla desmontable an acero inox
- Boca esterna, hélice, volante an acero inox
- Versión Enterprise: 1 placa y 1 cuchillo autoafilantes en acero inox
- Versión Unger: calibre 22 (Ø 82) 3 piezas; calibre 32 (Ø 98) 5 piezas.
- Marcha adelante, parada y marcha atrás con sistema NVR
- introducción del cuello pour Version EVO 32E: Ø 52, Ø 82 con micro de seguridad

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

	EVO 12E	EVO 22E	EVO 32E
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca	12	22/82	32/98
Produzione - Output - Production - Producción	kg/h (2,5)	230 (3,8)	430 (7,2)
Motore TF - motor TPH - Motor TPH - moteur DPH - motor TF	kW (HP)	0,52 (0,7)	1,1 (1,5)
Motore MF - motor SPH - Motor EPH - moteur MPH - motor MF	kW (HP)	0,42 (0,55)	1,1 (1,5)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	25	29



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.

A/E12 - A/E22 - A/E32



A/E32

TRITACARNE - MEAT MINCERS

A/E12 - A/E22 - A/E32

TRITACARNE DA BANCO IN ACCIAIO INOX.

- Costruzione in acciaio inox
- Tramoggia estraibile in acciaio inox
- Bocca esterna, coclea, volantino, bacinella (opzionale) in acciaio inox
- Versione Enterprise: 1 piastra e 1 coltello in acciaio inox autoaffilanti
- Versione Unger: a 3 pezzi per il 22 (Ø 82) e 5 pezzi per il 32 (Ø 98)
- Marcia, arresto ed inversione (A/E22 - A/E32)
- Per il dettaglio e la ristorazione collettiva

STAINLESS STEEL COUNTER MEAT MINCER.

- Construction in stainless steel
- Stainless steel removable feed pan
- Barrel, worm, locking ring and meat receiving tray (optional) made of stainless steel
- Enterprise version: 1 self sharpening plate and 1 stainless steel knife
- Unger version: 3 pieces for 22 model (Ø 82) and 5 pieces for 32 model (Ø 98)
- Start, stop and reverse (A/E22 - A/E32)
- For food stores and catering construction

HACHOIRS D'ÉTAL EN ACIER.

- Structure en acier inox
- Trémie amovible en acier inox
- Bouche, vis sans fin, plateau de reception viande (optionnel) en acier inox
- Version entreprise: 1 plaque et 1 couteau en acier inox autoaffutants
- Version Unger: a 3 pièces pour le model 22 (Ø 82) et 5 pièces pour le model 32 (Ø 98)
- Marche, arret et inversion (A/E22 - A/E32)
- Pour la restauration collective et le detail

THEKEN-FLEISCHWÖLFE AUS EDELSTAHL.

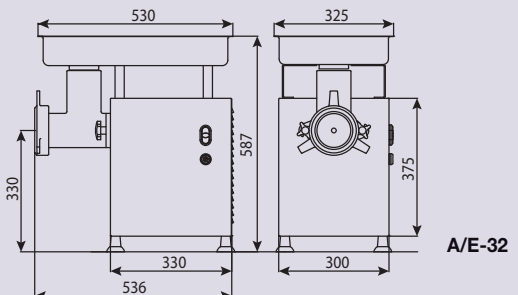
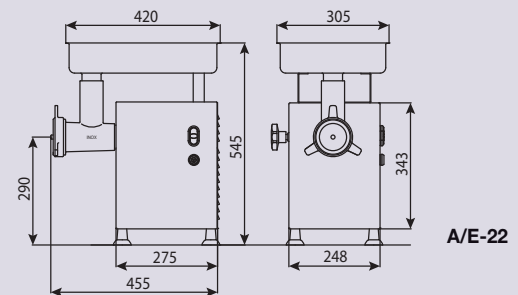
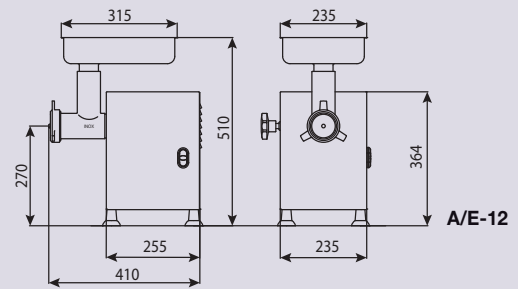
- Aufbau aus Edelstahl
- Ausziehbarer Trichter aus Edelstahl
- Aussen Schneckegehäuse, Schnecke, Verschlussring, Empfangschale (optional) aus Edelstahl
- Enterprise Ausführung: 1 Lochscheibe und 1 selbstschärfendes Edelstahlmesser
- Unger Ausführung: 3 teilig bei der Serien 22 (Ø 82) und 5 teilig bei der Serien 32 (Ø 98)
- Vorwaertsgang, Stopp und Reverse (A/E22 - A/E32)
- Fuer Einzelhandel und Gaststaetten

PICADORAS DE CARNE DE MESA EN ACERO INOX.

- Fabricación en acero inox
- Tolla desmontable en acero inox
- Boca externa, hélice, volante y bandeja inferior (opcional) en acero inox
- Versión Enterprise: 1 placa y 1 cuchillo autoafilantes en acero inox
- Versión Unger: calibre 22 (Ø 82) 3 piezas; calibre 32 (Ø 98) 5 piezas
- Marcha adelante y parada. Marcha atrás/reversa solo para A/E 22 y A/E 32
- Para venta minorista y restauración colectiva.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		A/E12	A/E22	A/E32
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		12	22	32
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	150 (2,5)	250 (4,2)	450 (7,5)
Motore TF - motor TPH - Motor TPH - moteur DPH - motor TF	kW (HP)	0,52 (0,7)	1,1 (1,5)	2,2 (3,0)
Motore MF - motor SPH - Motor EPH - moteur MPH - motor MF	kW (HP)	0,42 (0,55)	1,1 (1,5)	1,7 (2,2)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	25	28	59



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.

EVO 22 - EVO 32



13

EVO 32

EVO 22 - EVO 32

TRITACARNE DA BANCO IN ACCIAIO INOX

- Costruzione in acciaio Inox
- Tramoggia rimovibile in acciaio Inox
- Bocca interna, coclea e volantino in acciaio inox
- Versione Enterprise: 1 piastra ed un coltello in acciaio inox autoaffilanti.
- Versione Unger: a 3 pezzi per il 22 (Ø 82) e 5 pezzi per il 32 (Ø 98)
- Marcia arresto ed inversione con sistema NVR
- Bocca di introduzione per versione EVO 32 disponibile in due varianti: Ø 52, Ø 82 con micro di sicurezza

STAINLESS STEEL TABLE TOP MINCER

- Construction in stainless steel
- Stainless steel removable hopper.
- Internal head, worm, locking ring made of stainless steel
- Enterprise Version: 1 self sharpening plate and 1 stainless steel knife
- Unger Version: 3 pieces for 22 Model (Ø 82) and 5 pieces for 32 model (Ø 98)
- Start, stop and reverse with NVR system
- 2 different Feeding "neck" available for EVO 32 version: Ø 52, Ø 82 with safety microswitch

HACHOIR A VIANDE EN ACIER INOX DE COMPTOIR

- Construction en acier inox
- Trémie amovible en acier inox
- Bouche interne, vis sans fin, écrou en acier inox
- Version Enterprise: 1 plaque et 1 couteau en acier inox autoaffutants
- Version Unger: a 3 pièces pour le model 22 (Ø 82) et 5 pièces pour le model 32 (Ø 98)
- Marche, arrêt et inversion avec système NVR
- Col d'introduction pour la version EVO 32: Ø 52, Ø 82 avec micro de sécurité

TISCH FLEISCHWÖLF AUS EDELSTAHL

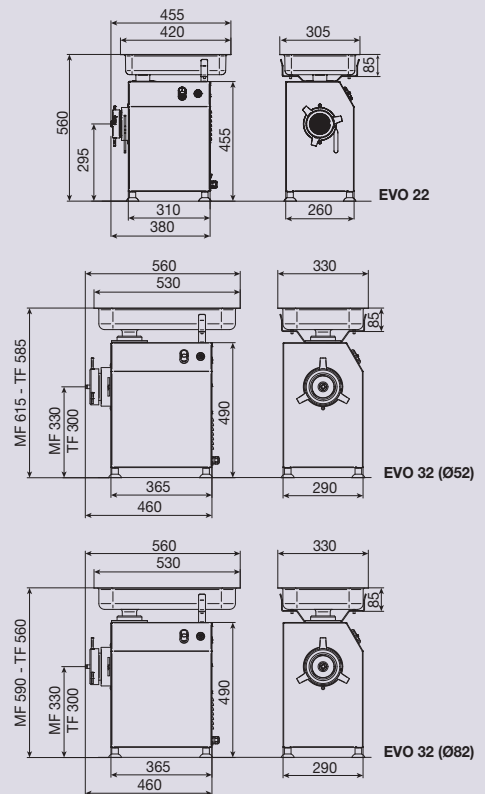
- Aufbau aus Edelstahl
- Ausziehbarer Trichter aus Edelstahl
- Aussen Schneckegehäuse, Schnecke, Verschlussring aus Edelstahl
- Enterprise Ausführung: 1 Lochschreibe und 1 selbstschärfendes Edelstahlmesser.
- Unger Ausführung: 3 teilig bei der Serien 22 (Ø 82) und 5 teilig bei der Serien 32 (Ø 98)
- Start, Stop und Laufumkehr mit NVR-System
- Einführhals für die EVO 32 Ausführung: Ø 52, Ø 82 mit Sicherheitsmikro

PICADORA DE CARNE DE MESA EN ACERO INOX

- Fabricación en acero inox
- Tolla desmontable an acero inox
- Boca interna, hélice, volante an acero inox
- Versión Enterprise: 1 placa y 1 cuchillo autoafilantes en acero inox
- Versión Unger: calibre 22 (Ø 82) 3 piezas; calibre 32 (Ø 98) 5 piezas.
- Marcha adelante, parada y marcha atrás con sistema NVR
- introducción del cuello pour Version EVO 32: Ø 52, Ø 82 con micro de seguridad

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

	EVO 22	EVO 32
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca	22/82	32/98
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h 230 (kg/min) (3,8)	430 (7,2)
Motore TF - motor TPH - Motor TPH - moteur DPH - motor TF	kW 1,1 (HP) (1,5)	2,2 (3,0)
Motore MF - motor SPH - Motor EPH - motore MPH - motor MF	kW 1,1 (HP) (1,5)	1,7 (2,2)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg 33	43



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.



C/E 22N - C/E 32N



C/E 22N

C/E 22N - C/E 32N

TRITACARNE DA BANCO IN ACCIAIO INOX

- Costruzione in acciaio inox.
- Tramoggia rimovibile in acciaio inox.
- Bocca, coclea, volantino in acciaio inox.
- Versione Enterprise: 1 piastra ed un coltello in acciaio inox autoaffilanti, 1 estrattore.
- C/E22 N - Unger S3 inox: bocca Ø 82, 2 piastre, 1 coltello, 1 scatola di lame di ricambio ed 1 estrattore.
- C/E32 N - Unger S5 inox: bocca Ø 98, 3 piastre, 2 coltelli, 2 anelli, 1 scatola di lame di ricambio ed 1 estrattore.
- Marcia, arresto ed inversione (reverse).
- Per il dettaglio, i laboratori carni, i supermercati e la ristorazione collettiva.

STAINLESS STEEL TABLE TOP MINCER

- Construction in stainless steel.
- Stainless steel removable feed pan.
- Barrel, worm, locking ring made of stainless steel
- Enterprise version: 1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel, 1 extractor.
- C/E22 N - Unger S3 stainless steel: barrel Ø 82, 2 holeplates, 1 knife, 1 box of spare blades and 1 extractor.
- C/E32 N - Unger S5 stainless steel: barrel Ø 98, 3 holeplates, 2 knives, 2 rings, 1 box of spare blades and 1 extractor.
- Start, stop and reverse.
- For retail, butchers, supermarkets and collective catering.

HACHOIR A VIANDE EN ACIER INOX DE COMPTOIR

- Construction en acier inox.
- Trémie amovible en acier inox.
- Bouche, vis sans fin, écrou en acier inox.
- Version Enterprise: 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox, 1 extracteur.
- C/E22 N - Unger S3 inox: bouche Ø 82, 2 plaques, 1 couteau, 1 boîte de lames de rechange et 1 extracteur.
- C/E32 N - Unger S5 inox: bouche Ø 98, 3 plaques, 2 couteaux, 2 anneaux, 1 boîte de lames de rechange et 1 extracteur.
- Marche, arrêt et inversion
- Pour le détail, les laboratoires de boucherie, les supermarchés et la restauration collective.

TISCH FLEISCHWÖLF AUS EDELSTAHL

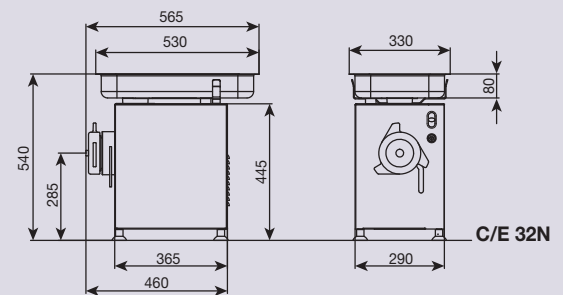
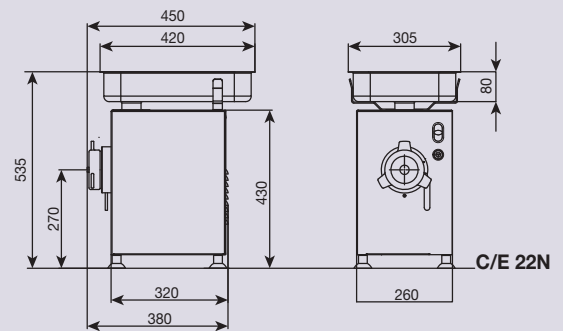
- Konstruktion aus Edelstahl.
- Ausziehbarer trichter aus Edelstahl.
- Schnecke, Schneckengehäuse, Verschlussring aus Edelstahl.
- Enterprise Ausführung: 1 Lochscheibe und 1 selbstschärfendes Messer aus Edelstahl, 1 Ausziehvorrichtung.
- C/E22 N - Unger S3 Inox: Schneidsatz Ø 82, 2 Lochscheiben, 1 Messer, 1 Schachtel Ersatzklingen und 1 Auszieher.
- C/E32 N - Unger S5 Inox: Schneidsatz Ø 98, 3 Lochscheiben, 2 Messer, 2 Einlege Ringe, 1 Schachtel Ersatzklingen und 1 Auszieher.
- Vorwärtsgang, Stopp und Reverse.
- Für Einzelhandel, Fleischereien, Supermärkte und Großgastronomie.

PICADORA DE CARNE DE MESA EN ACERO INOX

- Construcción en acero inox.
- Tolva desmontable en acero inox.
- Boca, hélice, volante y en acero inox.
- Versión Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla autoafilante en acero inox, 1 extractor.
- C/E22 N - Unger S3: boca Ø 82; 2 placas inox, 1 cuchilla autoafilante en inox, 1 caja de hojas de repuesto y 1 extractor.
- C/E32 N - Unger S5: boca Ø 98; 3 placas, 2 cuchillas, 2 anillos espaciadores, 1 caja de hojas de repuesto y 1 extractor.
- Marcha adelante, parada y marcha atrás (reversa).
- Para venta minorista, centro de elaboración de carnes, supermercados y restauración colectiva.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E 22N	C/E 32N
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		22/82	32/98
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	270	500
motore TF, motor TPH, Motor TPH, moteur DPH, motor TF	kW (HP)	1,1 (1,5)	2,2 (3)
motore MF, motor SPH, Motor EPH, moteur MPH, motor MF	kW (HP)	1,1 (1,5)	1,7 (2,2)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	33	50



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.



Tramoggia rimovibile - Removable feed pan - Abnehmbarer Einfüllschüssel - Trémie amovible - Tolva extraíble

C/E 32N

C/E 32N



Unger S3

Enterprise



Unger S5

TE 22X - TA 32X



TA 32X

TE 22X - TA 32X

Per il dettaglio, i laboratori carni, i supermercati e la ristorazione collettiva.

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Tramoggia rimovibile in acciaio inox AISI 304.
- Bocca, coclea, volantino, bacinella (opzionale) in acciaio inox AISI 304.
- Versione Enterprise: 1 piastra ed un coltello in acciaio inox autoaffilanti, 1 estrattore.
- Marcia, arresto ed inversione (reverse) con dispositivo N.V.R.

For retail, butchers, supermarkets and collective catering.

- Construction in AISI 304 stainless steel.
- AISI 304 stainless steel removable feed pan.
- Barrel, worm, locking ring and meat receiving tray (optional) made of AISI 304 stainless steel
- Enterprise version: 1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel, 1 extractor.
- Start, stop and reverse with N.V.R. device.

Pour le détail, les laboratoires de boucherie, les supermarchés et la restauration collective.

- Construction en acier inox AISI 304.
- Trémie amovible en acier inox AISI 304.
- Bouche, vis sans fin, écrou, plateau de reception viande (optionnel) en acier inox AISI 304.
- Version Enterprise: 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox, 1 extracteur.
- Marche, arret et inversion avec demarrage-Arrêt.

Für Einzelhandel, Fleischereien, Supermärkte und Großgastronomie.

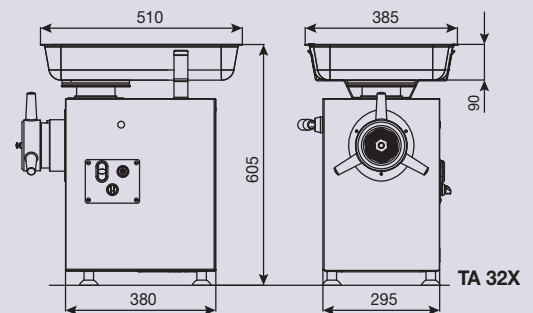
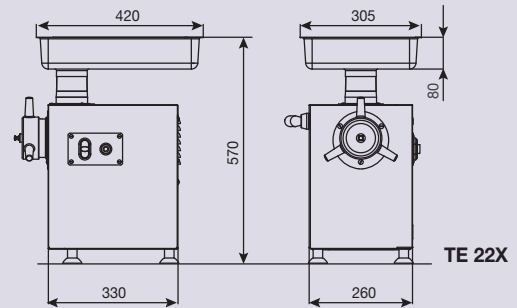
- Konstruktion aus Edelstahl AISI 304.
- Ausziehbarer trichter aus Edelstahl.
- Schnecke, Schneckengehäuse, Verschlussring, Empfangschale (optional) aus Edelstahl AISI 304.
- Enterprise Ausführung: 1 Lochscheibe und 1 selbstschärfendes Messer aus Edelstahl, 1 Ausziehvorrichtung.
- Vorwärtsgang, Stopp und Reverse ein-Aus Drucktaste.

Para venta minorista, centro de elaboración de carnes, supermercados y restauración colectiva.

- Construcción en acero inox AISI 304.
- Tolva desmontable en acero inox AISI 304.
- Boca, hélice, volante y bandeja inferior (opcional) en acero inox AISI 304.
- Versión Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla autoafi lante en acero inox, 1 extractor.
- Marcha adelantada, parada y marcha atrás (reverse) con dispositivo N.V.R.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		TE 22X	TA 32X
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		22/82	32/98
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	270	500
motore TF, motor TPH, Motor TPH, moteur DPH, motor TF	kW (HP)	1,1 (1,5)	2,2 (3,0)
motore MF, motor SPH, Motor EPH, moteur MPH, motor MF	kW (HP)	1,1 (1,5)	1,7 (2,2)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	37	50



Macchina conforme alle norme **CE** in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with **CE** standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.



TE 22X



TA 32X



Enterprise

TE 22A - TA 32A



TA 32A

TE 22A - TA 32A

Per il dettaglio, i piccoli supermercati e la ristorazione collettiva.

- Struttura in lega di alluminio lucidata ed anodizzata.
- Bocca, coclea, volantino, bacinella (opzionale) e tramoggia in acc. inox AISI 304.
- Tramoggia rimovibile.
- Sistema di taglio Enterprise: 1 piastra e 1 coltello in acc. inox autoaffilanti, 1 estrattore.
- Marcia, arresto ed inversione (reverse optional) con dispositivo N.V.R.

For retail, small supermarkets and collective catering.

- Body of aluminium alloy polished and anodised.
- Barrel, worm, locking ring and meat receiving tray (optional) made of stainless steel AISI 304.
- Removable feed pan.
- Enterprise version: 1 stainless steel holeplate and 1 self-sharpening knife, 1 extractor.
- Marche, arret et inversion (optionnel) avec système NVR

Pour le détail, les petits supermarchés et la restauration collective.

- Structure en alliage d'aluminium poli et anodisé.
- Bouche, vis sans fin, écrou, plateau de reception viande (optionnel) en acier inoxydable AISI 304.
- Trémie amovible.
- Version Entreprise: 1 plaque et 1 couteau, 1 extracteur.
- Vorwärtsgang, Stop und Rückwärtsgang (Rückwärtsgang wahlweise) mit NVR

Für Lebensmitteleinzelhandel, kleine Supermärkte und Großgastronomie.

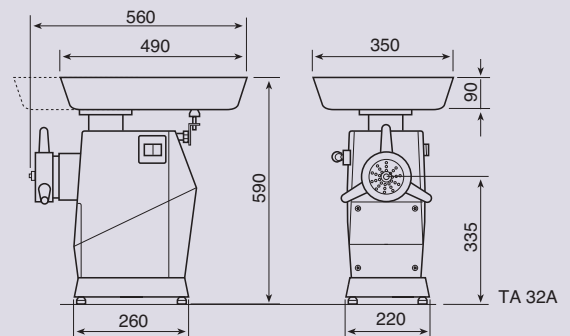
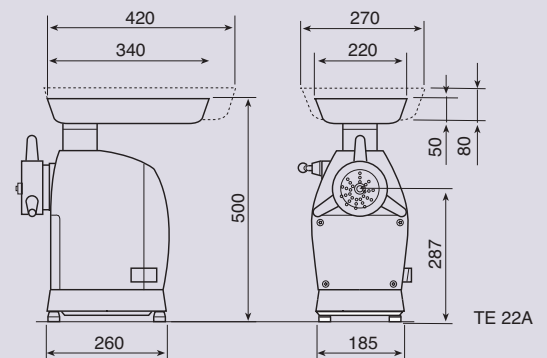
- Gehäuse aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Schnecke, Schneckengehäuse, Verschlussring, Empfangschale (optional) aus Edelstahl AISI 304.
- Abnehmbarer Einfüllschüssel.
- Enterprise Ausführung: 1 Lochscheibe und 1 Messer, 1 Ausziehvorrichtung.
- Ein-Aus Drucktasten.
- Vorwärtsgang, Stop und Rückwärtsgang (Rückwärtsgang wahlweise) mit NVR

Para venta minorista, pequeños supermercados y restauración colectiva.

- Estructura de aleación de aluminio lustrada y anodizada.
- Boca, cóclea, volante y cubeta (opcional) de acero inoxidable.
- Tolva extraíble.
- Versión Enterprise: 1 placa inoxidable, 1 cuchilla autoafi lante y 1 extractor.
- Marcha adelante, parada y marcha atrás (opcional) con dispositivo NVR

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

	TE 22A	TA 32A
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca	22/82	32/98
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h 270	500
Motore TF - Motor TPH - Motor TPH - Moteur DPH - Motor TF	kW (HP) 0,75 (1)	2,20 (3,00)
Motore MF - Motor SPH - Motor EPH - Moteur MPH - Motor MF	kW (HP) 1,0 (1,33)	1,8 (2,5)
Peso netto TF (MF) - Net weight TPH (SPH) - Nettogewicht DPH (EPH) - Poids net TPH (MPH) - Peso neto TF (MF)	kg 32 (35) kg	60 (63) kg



Tramoggia rimovibile - Removable feed pan - Abnehmbarer Einfüllschüssel - Trémie amovible - Tolva extraíble



TA 32A



TE 22V



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.



Enterprise

M 32



21

TRITACARNE - MEAT MINCERS

M 32

TRITACARNE DA BANCO 32/98

- Carrozzeria, bocca, tramoggia, coclea, bacinella raccogli-carne (optional) in acciaio inox AISI 304.
- Versione entreprise: 1 piastra inox e 1 coltello autoaffilanti, 1 estrattore.
- Marcia avanti, stop e marcia indietro (reverse).
- Per il dettaglio, macellerie e la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.

TABLE TOP MEAT MINCERS 32/98

- Coating, barrel, feed pan, worm and meat receiving tray (optional) made of stainless steel AISI 304.
- Enterprise version: 1 stainless steel holeplate and 1 self-sharpening knife, 1 extractor.
- Start, stop and reverse push buttons.
- For retail, butchers and collective catering.
- Controls with N.V.R. device

TISCH FLEISCHWÖLFE 32/98

- Maschinengehäuse, Schneidsatz, Einfuellschuessel, Schneckengehäuse, Empfangschale (optional) aus Edelstahl AISI 304.
- Enterprise Ausführung: 1 Lochscheibe und 1 Messer, 1 Auszievorrichtung.
- Vonvartsgang, Plizstoptaste und Rückwärtsgang.
- Für Einzelhandel, Fleischereien und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.

HACHOIRS DE COMPTOIR 32/98

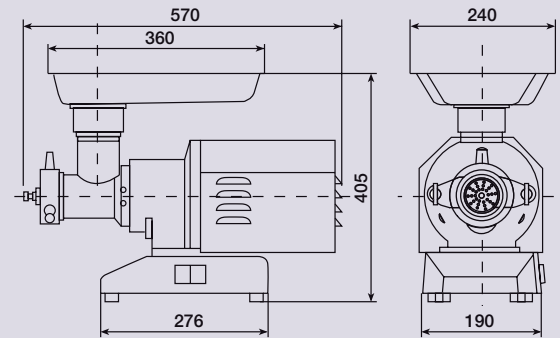
- Carrosserie, bouche, trémie, vis sans fin, plateau de reception viande en acier inoxydable AISI 304.
- Version Entreprise: 1 plaque et 1 couteau, 1 extracteur.
- Marche avant, arrêt et marche arrière boutons demarrage.
- Pour le détail, boucherie et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.

PICADORAS DE CARNE DE MESA 32/98

- Carrocería, boca, cóclea y cubeta (opcional) de acero inoxidable AISI 304.
- Versión Entreprise: 1 placa inoxidable, 1 cuchilla autoafilante y 1 extractor.
- Marcha acia adelante, parade y marcha acia atrás.
- Para venta minorista y restauración colectiva.
- Mandos con dispositivo N.V.R.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		M 32S
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		32/98
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	200
motore MF, motor SPH, Motor EPH, moteur MPH, motor MF	kW (HP)	1,5 (1,1)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	27



C/E 680N



23

TRITACARNE - MEAT MINCERS

C/E 680N

- Potente e compatto. Alta produzione. Facile pulizia. Per utenti professionali.
- Carrozzeria e tramoggia estraibile in acciaio inox AISI 304
 - 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 inox e 2 anelli
 - 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
 - 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
 - A richiesta: Tavolo inox con ruote, voltaggi speciali, 60 Hz

- Powerful and compact. Large production. Easy to clean. For professional users.
- AISI 304 stainless steel casing and removable feed pan
 - 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
 - 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
 - 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.
 - On request: Stainless steel table with wheels, special voltages, 60 Hz

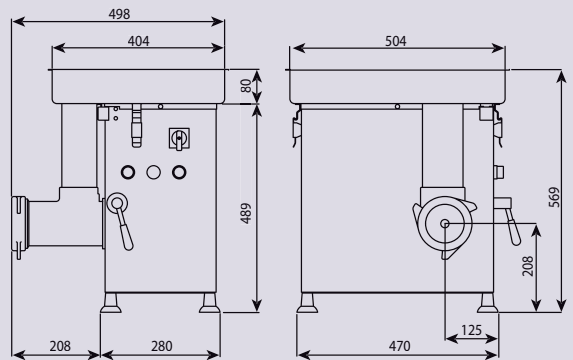
- Puissant et compact. Large production. Facile nettoyage. Pour professionnels.
- Carrosserie et trémie amovible en acier inox AISI 304
 - Corps extérieur en acier inox AISI 304:
Simple coupe: 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox
Triple coupe S5: Ø 98, 3 plaques, 2 couteaux inox à affûtage automatique et 2 bagues
 - Goulotte d'alimentation grandes dimensions, débit supérieur de 50% à 80% par rapport aux hachoirs traditionnels
 - Hachage optimal, grâce à la géométrie particulière et aux tolérances très réduites entre l'hélice et le corps d'amenée
 - Fixation du corps sur et robuste
 - Nettoyage sure 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.
 - Marche avant, arrêt de sécurité, marche arrière par NVR basse tension (24V). Parties électriques contenues dans un boîtier étanche IP 56.
 - Sur demande: Table en acier inox avec roulettes, tensions spéciaux, 60 Hz

- Stark und Kompakt. Hochleistung. Leicht zu reinigen. Für professionelle Benutzer.
- Gehäuse und ausziehbarer Trichter aus inox Stahl AISI 304
 - 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
 - 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.
 - 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
 - Vorwärtsgang, Plizstoptaste und Rückwärtsgang mit Niederspannungs- NVR (24V). Elektrische Ausstattung im dichtem Gehäuse mit Schutzart IP 56.
 - Auf Anfrage: Inox Tisch mit Rädern, Sonderspannungen, 60 Hz

- Potente y compacto. Alta producción. Fácil limpieza. Para usuarios profesionales.
- Bastidor y tolva extraíble de acero inox AISI 304
 - 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
 - Orientadir y conducto de alimentación de gran volumen: incremento de capacidad entre 50% y 80% respecto de las picadoras de carne
 - Óptima picadur, gracias a la geometría especial y a las tolerancias muy limitadas hélice y boca
 - Fijación boca veloz y robusta
 - 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 danar la máquina
 - Marcha hacia adelante, parada y marcha hacia atrás con N.V.R. de baja tensión (24V). Piezas eléctricas dentro de caja estanca IP 56
 - Bajo pedido: Mesita inox, con ruedas, voltajes especiales, 60 Hz

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - CARACTÉRISTIQUES - TECHNISCHE DATEN - ESPECIFICACIONES

Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		32/98
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	750 (12,5)
motore TF, motor TPH, Motor TPH, moteur DPH, motor TF	kW (HP)	3 (4)
motore MF, motor SPH, Motor EPH, moteur MPH, motor MF	kW (HP)	2,2 (3)
Peso TF (MF) - Weight TPH (SPH) - Poids TPH (MN) - Gewicht DPH (EPH) - Peso TF (MF)	kg	58 (61)



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.



Enterprise



Unger S3



Unger S5

C/E 660 F



TRITACARNE - MEAT MINCERS

C/E 660 F

TRITACARNE DA LABORATORIO

- Per laboratori carni, supermercati e iper, comunità.
- Struttura in acciaio inox AISI 304, con ruote autofrenanti
- Bocca esterna 32/98 da grande produzione in acciaio inox AISI 304:
Enterprise: 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox
Unger S5: Ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti inox e due anelli
- Gruppo di macinazione e vasca facilmente e completamente smontabili per la pulizia
- Motore con retromarcia (reverse)
- Fornita di serie con connettore per hamburgatrice e pedale (non inclusi)

MEAT MINCER FOR PROFESSIONAL USE

- Suitable for use in meat processing centres, supermarkets and hypermarkets, communities.
- Casing in AISI 304 stainless steel, brake wheels floor standing
- 32/98 external head for mass production 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 two rings
- Cutting system and hopper easily and completely removable for cleaning purposes
- Motor with reverse
- Standard equipment: kit for connecting Patty former or foot pedal (not included)

HACHOIR PROFESSIONNEL DE LABORATOIRE

- Pour établissements de transformation des viandes, supermarchés et hypermarchés, collectivités
- Structure en acier AISI 304, sur roulettes auto-freînées
- 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
- Groupe de hachage et bac facilement et complètement démontables pour l'entretien
- Moteur avec inverseur de marche (reverse);
- Equipment standard: connecteur reconstitueur, commande a pedale (pas compris)

FLEISCHWOLF FÜR KLEINBETRIEBE

- Für fleischverarbeitende Betriebe, Super- und Großmärkte, Gemein-schaftsverpflegung
- Edelstahlkonstruktion AISI 304, mit Rädern mit Bremse.
- Schneckengehäuse 32/98 für große Produktion aus Edelstahl AISI 304:
Enterprise: 1 Lochscheibe und 1 selbst schärfendes Messer aus Edelstahl und zwei Ringe
Unger S5: Ø 98, 3 Scheiben, 2 selbstschärfende Messer aus Edelstahl und zwei Ringe
- Für eine einfache und schnelle Reinigung abmontierbare Haschiergruppe und Trichter
- Motor mit Rückwärtsgang (reverse)
- Serienmäßig geliefert mit Anschluss für Hamburgermaschine (nicht inbegriffen)

PICADORA DE CARNE DE TALLER

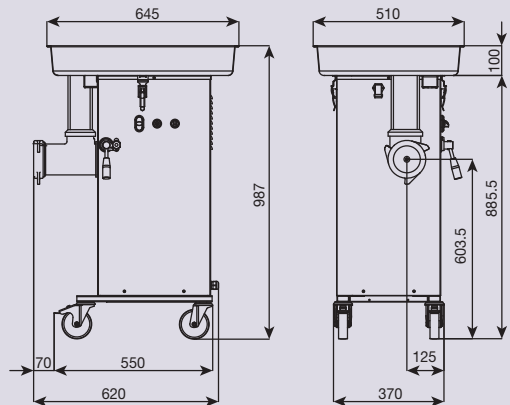
- Para talleres de procesado de carnes, supermercados e hipermercados, comunidades.
- Estructura de acero inox AISI 304, con base y ruedas autofrenantes
- Boca externa de alta producción en acero inox. AISI 304
Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla autoafilante de acero inox.
Unger S5: Ø 98, tres placas, dos cuchillas autoafilante inox y dos anillos
- Grupo de picado y cuba desmontables para una fácil limpieza
- Motor con retromarcha
- De serie con conector para humberguesera y pedal (no incluidos).

Tramoggia rimovibile - Removable feed pan - Abnehmbarer Einfüllschüssel - Trémie amovible - Tolva extraíble



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E 660 F
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		32/98
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	750 (12,5)
motore TF, motor TPH, Motor TPH, moteur DPH, motor TF	kW (HP)	3 (4)
motore MF, motor SPH, Motor EPH, moteur MPH, motor MF	kW (HP)	2,2 (3)
Peso netto TF (MF) - Net weight TPH (SPH) - Poids net TPH (MPH) - Nettogewicht DPH (EPH) - Peso neto TF (MF)	kg	74



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.

Enterprise



Unger S5



TA 32X MAXI TA 32X MAXI R



TA 32X MAXI

TRITACARNE - MEAT MINCERS

TA 32X MAXI - TA 32X MAXI R

Per laboratori carni, supermercati iper e comunità.

- Struttura in acc. inox AISI 304 con ruote autofrenanti.
- Bocca, coclea, volantino e tramoggia in acc. inox AISI 304.
- Tramoggia rimovibile.
- Sistema di taglio Enterprise: 1 piastra e 1 coltello in acc. inox autoaffilanti, 1 estrattore.
- Marcia, arresto ed inversione (reverse) con dispositivo N.V.R..
- Fornito di serie di connettore per hamburgatrice semiautomatica e pedale (non inclusi).
- Versione refrigerata: bocca e tramoggia raffreddate.

For meat processing centres, supermarkets, hypermarkets and communities.

- Casing in AISI 304 stainless steel, brake wheels floor standing.
- AISI 304 stainless steel removable feed pan.
- AISI 304 stainless steel Barrel, worm, locking ring.
- Enterprise: 1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel, 1 extractor.
- Start, stop and reverse with N.V.R. device.
- Standard equipment: kit for connecting Patty former or foot pedal (not included).
- Refrigerated version: cooled barrel and hopper.

Pour établissements de transformation des viandes, supermarchés, hypermarchés et collectivités.

- Structure en acier AISI 304, sur roulettes auto-freinées.
- Trémie amovible en acier inox AISI 304.
- Bouche, vis sans fin, écrou en acier inox AISI 304.
- Entreprise: 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox, 1 extracteur.
- Marche, arrêt et inversion (reverse) avec démarrage-Arrêt.
- Equipment standard: connecteur reconstitueur, commande a pedale (pas compris).
- Version refrigerée: bouche et tremi refroidie.

Für fleischverarbeitende Betriebe, Super- und Großmärkte, Gemein-schaftsverpflegung.

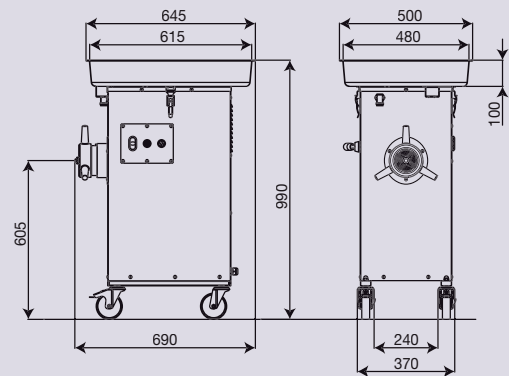
- Edelstahlkonstruktion AISI 304, mit Rädern mit Bremse.
- Ausziehbahrer Trichter aus Edelstahl AISI 304.
- Schnecke Gehäuse, Schnecke, Handrand aus Edelstahl AISI 304.
- Enterprise: 1 Lochscheibe und 1 selbst schärfendes Messer aus Edelstahl 1 Auszieher.
- Vorwärtsgang, Stopp und Reverse ein-Aus Drucktaste.
- serienmaessig ausgeruestet mit Anschluss fuer Hamburger Vorrichtung und Fusssteuerung (nicht).
- Gekuehlte Version: Schnecke Gehäuse und Trichter gekuehlt.

Para centros elaboración de carnes, super e hipermercados y comedores.

- Estructura en acero inox AISI 304 dotada de ruedas autofrenantes.
- Boca, hélice, volante y bandeja en acero inox AISI 304.
- Bandeja desmontable.
- Sistema de corte Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla autoafilantes en acero inox; 1 extractor.
- Marcha adelante, parada y marcha atrás (reversa) con dispositivo N.V.R.
- Incluye (de serie) conector para hamburguesera semiautomática y pedal (no incluidos).
- Versión refrigerada: boca y bandeja refrigeradas.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		TA32X MAXI	TA32X MAXI R
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		32/98	32/98
Capienza tramoggia piana - Flat hopper capacity - Capacité tremie plane - Trichter Kapazitaet-flach - Capacidad tolva plana	l	28	28
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	750 (12,5)	750 (12,5)
Potenza tritacarne - Meat mincer power - Puissance hachoir - Leistung Fleischwolf - Potencia picadora de carne	kW (HP)	3,0 (4,0)	3,0 (4,0)
Compressore - Compressor - Compresseur - Kompressor - Compresor	kW (HP)		0,19 (0,25) gas: R-134A
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	80	95



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.



TA32X MAXI R



Enterprise

C/E 800



TRITACARNE - MEAT MINCERS

C/E 800

TRITACARNE DA LABORATORIO.

- Per laboratori carni, supermercati e iper, comunità.
- Struttura in acciaio inox, con ruote autofrenanti
- Bocca esterna 32/98 da grande produzione in acciaio inox:
Enterprise: 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox
Unger S5: Ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti inox e due anelle
- Gruppo di macinazione e vasca facilmente e completamente smontabili per la pulizia
- Motore con retromarcia (reverse), disponibile a scelta con potenza 5,5HP(4,1 kW) o 7HP(5,3 kW)
- Fornita di serie con connettore per hamburgatrice e pedale (non inclusi)
- Disponibile a scelta con tramoggia rialzata dietro (macchina standard), piana cm 63x93x12,5 o rialzata lateralmente cm 84,5x92,5x11-25

MEAT MINCER FOR PROFESSIONAL USE.

- Suitable for use in meat processing centres, supermarkets and hypermarkets, communities.
- Casing in stainless steel, brake wheels floor standing
- 32/98 external head for mass production in stainless steel:
Enterprise: 1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel
Unger S5: Ø 98, 3 plates, 2 self-sharpening knives and two rings
- Motor with reverse; 2 power options 5,5HP(4,1 kW) o 7HP(5,3 kW)
- Cutting system and hopper easily and completely removable for cleaning purposes
- Standard equipment: kit for connecting Patty former or foot pedal (not included)
- The mincer can be equipped either with a back (standard), flat cm 63x93x12,5 or sideways lifted cm 84,5x92,5x11-25 hopper

FLEISCHWOLF FÜR KLEINBETRIEBE.

- Für fleischverarbeitende Betriebe, Super- und Großmärkte, Gemein-schaftsverpflegung
- Edelstahlkonstruktion, mit Rädern mit Bremse.
- Schneckengehäuse 32/98 für große Produktion aus Edelstahl:
Enterprise: 1 Lochscheibe und 1 selbst schärfendes Messer aus Edelstahl
Unger S5: Ø 98, 3 Scheiben, 2 selbstschärfende Messer aus Edelstahl und zwei Ringe
- Für eine einfache und schnelle Reinigung abmontierbare Haschiergruppe und Trichter
- Motor mit Rückwärtsgang (reverse), nach Wahl erhältlich mit 5,5HP(4,1 kW) oder 7HP(5,3 kW) Leistung.
- Serienmäßig geliefert mit Anschluss für Hamburgermaschine (nicht inbegriffen).
- Nach Wahl erhältlich mit hinten erhöhtem (Standardmaschine), ebenem 63x93x12,5 cm oder seitlich erhöhtem Fülltrichter 84,5x92,5x11-25 cm

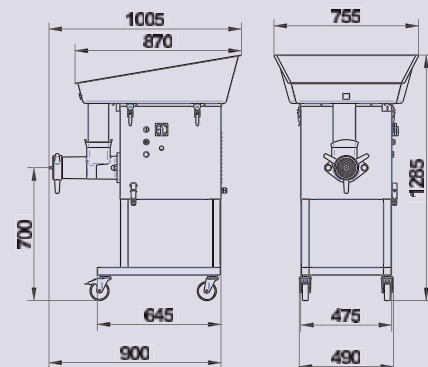
HACHOIR PROFESSIONNEL DE LABORATOIRE.

- Pour établissements de transformation des viandes, supermarchés et hypermarchés, collectivités
- Structure en acier, sur roulettes auto-freinées
- Corps extérieur 32/98 haute production en acier inox
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
- Moteur avec inverseur de marche (reverse);disponible aux choix en puissance 5,5HP(4,1 kW) o 7HP(5,3 kW)
- Equipment standard: connecteur reconstitueur, commande a pedale (pas compris)
- Le hachoir peut etre equipee avec tremis rehaussee à l'arriere (standard), plane cm 63x93x12,5 ou du coté cm 84,5x92,5x11-25
- Groupe de hachage et bac facilement et complètement démontables pour l'entretien

PICADORA DE CARNE DE TALLER.

- Para talleres de procesado de carnes, supermercados e hipermercados, cadenas de restauración, comunidades.
- Estructura de acero inox, con base y ruedas autofrenantes
- Tolva de acero inox de grandes dimensiones extraíble. Standard tolva plana. Disponible tova inclinada para carga frontal o lateral
- Boca externa de alta producción en acero inox.
Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla autoafilante de acero inox.
Unger S5: Ø 98, tres placas, dos cuchillas autoafilante inox y dos anillos
- Grupo de picado desmontable para una fácil limpieza
- Motor trifásico ventilado para servicio continuo de 5,5HP(4,1 kW) o 7HP(5,3 kW) a elección

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES		
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		32/98
Capienza tramoggia piana - Flat hopper capacity - Capacité tremie plane - Trichter Kapazitaet-flach - Capacidad tolva plana		66
Capienza tramoggia inclinata post. - Backlifted hopper capacity - Capacité tremie rehausse a l'arriere - Trichter Kapazitaet-hinten geneigt - Capacidad tolva inclinada anterior		85
Capienza tramoggia inclinata lat. - Sideways lifted hopper capacity - Capacité tremie rehausse du cote - Trichter Kapazitaet-seitlich geneigt - Capacidad tolva inclinada lateral		85
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	1500 (25)
Potenza tritacarne - Meat mincer power - Puissance hachoir - Leistung Fleischwolf - Potencia picadora de carne	kW (HP)	4,1 (5,5) optional: 5,3 (7)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	117



Enterprise



Unger S5



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.

C/E 242 - 242X



C/E 242X

C/E 242 - C/E 242X

TRITACARNE DA LABORATORIO.

- Struttura in acciaio inox, con base e ruote con freno. Tramoggia in acciaio inox di grandi dimensioni
- Bocca esterna da grande produzione smontabile per una facile e rapida pulizia in acciaio inox (CE 242X) oppure in ghisa con trattamento idoneo al contatto con gli alimenti (CE 242)
- Sistema di taglio Enterprise: 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti inox
- Motore trifase ventilato
- Marcia, arresto ed inversione (reverse).
- Per laboratori carni, supermercati e iper, comunità...

MEAT MINCER FOR PROFESSIONAL USE.

- Casing in stainless steel, with base and castors with brake.
- External mass production head, removable for easy cleaning activities. Made of stainless steel (CE 242X) or made of treated cast iron suitable for food use (CE 242)
- Enterprise cutting system: 1 plate and one self-sharpening knife in stainless steel
- 3-phases ventilated motor
- Start, stop and reverse.
- Suitable for use in meat processing centres, supermarkets and hypermarkets, communities...

HACHOIR PROFESSIONNEL.

- Structure en acier, avec bâti et roulettes à frein. Trémie inox des grandes dimensions
- Corps extérieur haute production, démontable pour un nettoyage facile. En acier inox (CE 242X) et en fonte traité adapté pour une utilisation alimentaire (CE 242)
- Systèmes de coupe Enterprise: 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox
- Moteur triphasé ventilé
- Marche, arrêt et inversion
- Pour établissements de transformation des viandes, supermarchés et hypermarchés, collectivités...

FLEISCHWOLF FÜR KLEINBETRIEBE.

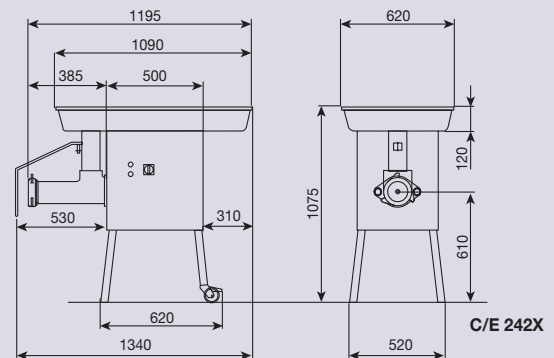
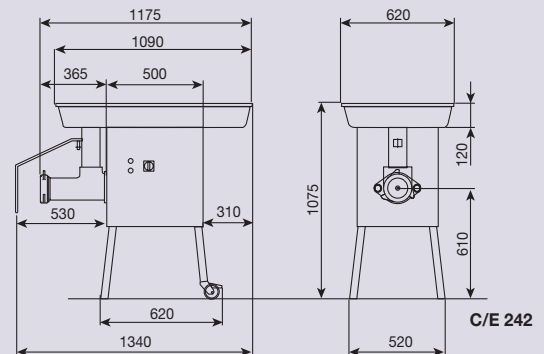
- Edelstahlkonstruktion, mit Untergestell und Rädern mit Bremse. Großer Edelstahltrichter
- Schneckengehäuse externe für große Produktion, abnehmbare Mund zum einfachen und schnellen hygiene. Erbaut in Edelstahl (CE 242X) oder aus behandeltem Guss Lebensmittel-safe (C/E 242)
- Zuschneidesysteme Enterprise: 1 Scheibe und 1 selbstschärfendes Messer aus Edelstahl
- Belüfteter Drehstrommotor Antrieb
- Vorwärtsgang, Stopp und Reverse.
- Für fleischverarbeitende Betriebe, Super- und Großmärkte, Gemeinschaftsverpflegung...

PICADORA DE CARNE DE TALLER.

- Estructura de acero inox, con base y ruedas con freno. Tolla de acero inox de grande dimensiones
- Boca externa de alta producción desmontable para fácil y rápida higiene. Construida en acero inox (CE 242X) o en fundición de acero tratada apta para uso alimentario (CE 242)
- Sistemas de corte Enterprise: una placa y una cuchilla autoafiladora de acero inox
- Motor trifásico ventilado
- Marcha adelante, parada y marcha atrás (reversa).
- Para talleres de elaboración de la carne, supermercados e hipermercados, cadenas de restauración, comunidades...

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E 242	C/E 242X
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		42/130	42/130
Capienza tramoggia piana Flat hopper capacity Capacité tremie plane Kapazitätet-flach Capacidad tolva plana	l	83	83
Produzione - Output Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	1800 (30)	1980 (33)
Potenza tritacarne - Meat mincer power - Puissance hachoir - Leistung Fleischwolf Potencia picadora de carne	kW (HP)	5,2 (7)	5,2 (7)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	125	120



Macching conforme alle norme **CE** in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with **CE** standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.



C/E 242



Enterprise



C/E 901 - C/E 901 T

TRITACARNE CON ALIMENTAZIONE AUTOMATICA.

Con funzione mescolatore. Per macellerie, laboratori carne, supermercati e comunità.

- Struttura, gruppo macinazione, pale e vasca in acciaio inox
- Bocca esterna 32/98 da grande produzione in acciaio inox
Enterprise: 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox
Unger S5: Ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti inox e due anelli
- Due motori indipendenti con retromarcia (reverse)
- Gruppo di macinazione e vasca facilmente e completamente smontabili per la pulizia

MEAT MINCER WITH AUTOMATIC FEEDING

Mincer equipped with mixing system. Suitable for use in butcher's shops, food processing centres, supermarkets and communities.

- Casing, cutting system, blades and hopper in stainless steel
- 32/98 external head for high production in stainless steel:
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
- Cutting system and hopper easily and completely removable for cleaning purposes.

FLEISCHWOLF MIT AUTOMATISCHER ZUFÜHRUNG.

Mit Mischerfunktion. Für Metzgereien, Fleisch verarbeitende Betriebe, Supermärkte und Gemeinschaftseinrichtungen.

- Aufbau, Mahlwerk, Schaufeln und Wanne aus Edelstahl
- Schneckengehäuse 32/98 für große Produktion aus Edelstahl:
Enterprise: 1 Lochscheibe und 1 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).
- Mahlwerk und Wanne zum Reinigen leicht und völlig abnehmbar

HACHOIR À ALIMENTATION AUTOMATIQUE.

Avec fonction de mélangeur. Pour boucheries, établissements de transformation des viandes, supermarchés et collectivités.

- Structure, groupe de hachage, pales et bac en acier inox
- Corps extérieur 32/98 haute production en acier inox
Simple coupe: 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox
Unger S5: Ø 98, 3 plaques, 2 couteaux à affûtage automatique en acier inox et deux anneaux
- Deux moteurs indépendants avec inverseur de marche (reverse)
- Groupe de hachage et bac facilement et complètement démontables pour l'entretien

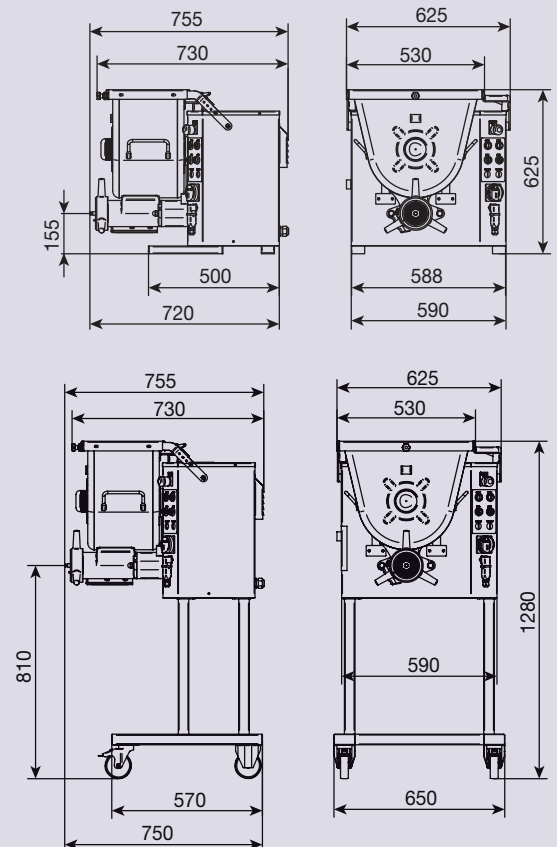
PICADORA DE CARNE CON ALIMENTACIÓN AUTOMÁTICA.

Con función mezclador. Para carnicerías, talleres de elaboración de carnes supermercados y comunidades.

- Estructura, grupo de picado, aspas y cuba de acero inox
- Boca externa 32/98 de alta producción en acero inox.
Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla autoafilante en acero inox.
Unger S5: Ø 98, tres placas, dos cuchillas autoafilante en acero inox y dos anillos
- Dos motores independientes con retromarcha
- Grupo de corte y cuba totalmente desmontables en modo simple para la higiene

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		32/98
Capienza vasca - Hopper 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)	0,75 (1,0)
Peso netto C/E 901 - Net weight C/E 901 - Poids net C/E901 - Nettogewicht C/E 901 - Peso neto C/E 901	kg	119
Peso netto C/E 901 T - Net weight C/E 901 T - Poids net C/E901 T - Nettogewicht C/E 901 T - Peso neto C/E 901 T	kg	130



Macchina conforme alle norme **CE** in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with **CE** standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.

C/E 902



TRITACARNE - MEAT MINCERS

C/E 902

TRITACARNE CON ALIMENTAZIONE AUTOMATICA.

- 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 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox
Unger S5: Ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti inox e due anelli
 - Due motori indipendenti con retromarcia (reverse)
 - Gruppo di macinazione e vasca facilmente e completamente smontabili per la pulizia
 - Macchina conforme alle norme in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne

MEAT MINCER WITH AUTOMATIC FEEDING

- Mincer equipped with mixing system. Suitable for use in butcher's shops, food processing centres, supermarkets and communities.
- Casing, cutting system, blades and hopper in AISI 304 stainless steel
 - 32/98 external head for high production 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 two rings
 - Two independent motors with reverse
 - Cutting system and hopper easily and completely removable for cleaning purposes.
 - The machine complies with standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers

FLEISCHWOLF MIT AUTOMATISCHER ZUFÜHRUNG.

- 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 Lochscheibe und 1 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).
 - Mahlwerk und Wanne zum Reinigen leicht und völlig abnehmbar
 - Die Maschine entspricht den EU-Bestimmungen hinsichtlich Hygiene und Sicherheit sowie den speziellen Normen für Fleischwölfe

HACHOIR À ALIMENTATION AUTOMATIQUE.

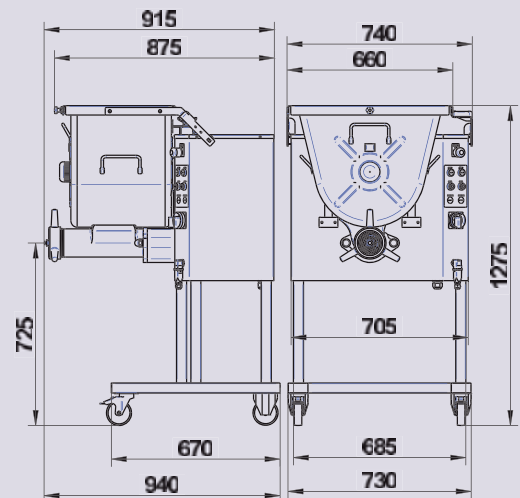
- Avec fonction de mélangeur. Pour boucheries, établissements de transformation des viandes, supermarchés et collectivités.
- Structure, groupe de hachage, pales et bac en acier inox AISI 304
 - Corps extérieur 32/98 haute production en acier inox AISI 304
Simple coupe: 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox
Unger S5: Ø 98, 3 plaques, 2 couteaux à affûtage automatique en acier inox et deux anneaux
 - Deux moteurs indépendants avec inverseur de marche (reverse)
 - Groupe de hachage et bac facilement et complètement démontables pour l'entretien
 - Machine conforme au normes spécifiques pour hachoirs et en matière d'hygiène et sécurité

PICADORA DE CARNE CON ALIMENTACIÓN AUTOMÁTICA.

- Con función mezclador. Para carnicerías, talleres de elaboración de carnes supermercados y comunidades.
- Estructura, grupo de picado, aspas y cuba de acero inox. AISI 304
 - Boca externa 32/98 de alta producción en acero inox. AISI 304
Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla autoafilante en acero inox.
Unger S5: Ø 98, tres placas, dos cuchillas autoafilante en acero inox. y dos anillos
 - Dos motores independientes con retromarcha
 - Grupo de corte y cuba totalmente desmontables en modo simple para la higiene
 - Máquina en conformidad a lo establecido por las normas en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas relativas a picadoras de carne

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES - ESPECIFICACIONES

Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		32/98
Capienza vasca - Hopper capacity - Capacité bac - Fassungsvermögen Wanne - 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 de carne	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	210



C/E 900



37

TRITACARNE - MEAT MINCERS

C/E 900

TRITACARNE CON ALIMENTAZIONE AUTOMATICA.

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 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox
Unger S5: Ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti inox e due anelli
- Due motori indipendenti con retromarcia (reverse)
- Gruppo di macinazione e vasca facilmente e completamente smontabili per la pulizia
- Macchina conforme alle norme **CE** in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne

MEAT MINCER WITH AUTOMATIC FEEDING

Mincer equipped with mixing system. Suitable for use in butcher's shops, food processing centres, supermarkets and communities.

- Casing, cutting system, blades and hopper in AISI 304 stainless steel
- 32/98 external head for high production 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 two rings
- Two independent motors with reverse
- Cutting system and hopper easily and completely removable for cleaning purposes.
- The machine complies with **CE** standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers

FLEISCHWOLF MIT AUTOMATISCHER ZUFÜHRUNG.

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 Lochscheibe und 1 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).
- Mahlwerk und Wanne zum Reinigen leicht und völlig abnehmbar
- Die Maschine entspricht den **CE** EU-Bestimmungen hinsichtlich Hygiene und Sicherheit sowie den speziellen Normen für Fleischwölfe

HACHOIR À ALIMENTATION AUTOMATIQUE.

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 à affûtage automatique en acier inox et deux anneaux
- Deux moteurs indépendants avec inverseur de marche (reverse)
- Groupe de hachage et bac facilement et complètement démontables pour l'entretien
- Machine conforme au normes **CE** spécifiques pour hachoirs et en matière d'hygiène et sécurité

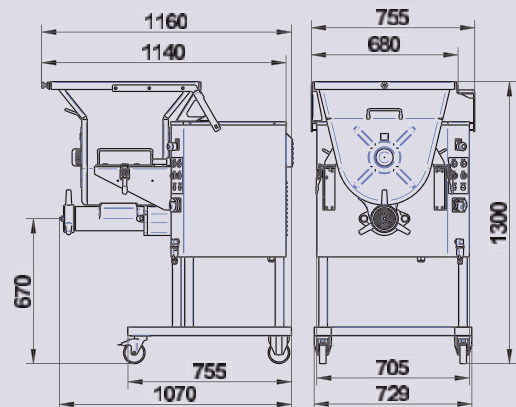
PICADORA DE CARNE CON ALIMENTACIÓN AUTOMÁTICA.

Con función mezclador. Para carnicerías, talleres de elaboración de carnes supermercados y comunidades.

- Estructura, grupo de picado, aspás y cuba de acero inox. AISI 304
- Boca externa 32/98 de alta producción en acero inox. AISI 304
Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla autoafilante en acero inox.
Unger S5: Ø 98, tres placas, dos cuchillas autoafilante en acero inox. y dos anillos
- Dos motores independientes con retromarcha
- Grupo de corte y cuba totalmente desmontables en modo simple para la higiene
- Máquina en conformidad a lo establecido por las normas **CE** en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas relativas a picadoras de carne

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		32/98
Capienza vasca - Hopper capacity - Capacité bac - Fassungsvermögen Wanne - Capacidad cuba	l	117
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	1500 (25)
Potenza tritacarne - Meat mincer power - Puissance hachoir - Leistung Fleischwolf - Potencia picadora de carne	kW (HP)	5,2 (7)
Potenza mescolatore - Mixer power - Puissance mélangeur - Leistung Mischer - Potencia mezcladora	kW (HP)	1,87 (2,5)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	258



Enterprise



Unger S5

TRITACARNE REFRIGERATI REFRIGERATED MEAT MINCERS



C/E R32

C/E W22H

CARATTERISTICHE TECNICHE -
TECHNICAL SPECIFICATIONS -
CARACTÉRISTIQUES - TECHNISCHE DATEN -
ESPECIFICACIONES

REFRIGERAZIONE -
REFRIGERATION -
RÉFRIGÉRATION - KÜHLUNG -
REFRIGERACIÓN

TRITACARNE REFRIGERATI DA BANCO IN ACCIAIO INOX AISI 304

Versioni "R" e "W" per sola macinazione
Versioni "RH" e "WH" con applicazione hamburgatrice semiautomatica
Versioni "W" e "WH" con vetrina illuminata con leds

- Carrozzeria e tramoggia in acciaio inox AISI 304
- Bocca interna, coclea, volantino in acciaio inox AISI 304
- Versione Enterprise: 1 piastra e 1 coltello in acciaio inox autoaffilanti
- Versione Unger: a 3 pezzi per il 22 (Ø 82) e 5 pezzi per il 22 (Ø 82) ed il 32 (Ø 98)
- Coperchio smontabile (CE R32 e CE R32H)
- Marcia, arresto ed inversione con sistema NVR a bassa tensione
- Macinazione e refrigerazione indipendenti
- A richiesta: Voltaggi speciali, 60 Hz, tavolo inox con ruote

TABLE TOP REFRIGERATED MEAT MINCERS MADE OF AISI 304

"R" and "W" versions for mincing only
"RH" and "WH" versions with semiautomatic hamburger attachment
"W" and "WH" versions with frontal window illuminated with led

- AISI 304 stainless steel frame and feeding pan
- AISI 304 stainless steel internal head, worm and clamp wheel
- Enterprise version: stainless steel plate and knife (self-sharpening)
- Unger version: 3 pcs. for 22 (Ø 82) and 5 pcs. for 22 (Ø 82) and 32 (Ø 98)
- Removable lid (CE R32 e CE R32H)
- Start, Stop and Reverse with NVR system at low tension
- Independent mincing and refrigeration systems
- Under request: special voltages, 60 Hz, stainless steel table (with wheels)
- Hermetic and silent compressor

HACHOIRS REFRIGERES DE COMPTOIR EN ACIER INOX AISI 304

Versions "R" et "W" pour hachage seul
Versions "RH" et "WH" avec application reconstitueuse semi-automatique
Versions "W" et "WH" à vitrine éclairée par LED

- Carrosserie et trémie en acier inox AISI 304
- Goulotte interne, vis sans fin, volant en acier inox AISI 304
- Version Enterprise: 1 plaque et 1 couteau en acier inox à aiguisage automatique
- Version Unger: à 3 pièces pour le 22 (Ø 82) et à 5 pièces pour le 22 (Ø 82) et le 32 (Ø 98)
- Couvercle démontable (CE R32 et CE R32H)
- Marche, arrêt et inversion avec système NVR à basse tension
- Hachage et réfrigération indépendants
- Sur demande : tensions spéciales, 60 Hz, table inox à roulettes

- Compressore ermetico e silenzioso
- Termostato elettronico per un perfetto controllo della temperatura
- Temperatura ottimale di lavoro 1°C
- Gas refrigerante ad impatto ambientale nullo R134A
- Tramoggia refrigerata sui 5 lati e protetta con coperchio trasparente
- C/E W22 e C/E W22H: con vetrina raffreddata e protezione della bocca e dell'hamburgatrice H

- Electronic thermostat with an efficient temperature management
- Optimal running temperature 1°C
- R134A Refrigerant gas with null environmental impact
- Feeding pan refrigerated on 5 side and protected with transparent lid
- C/E W22 and C/E W22H: with refrigerated frontal window and protection on head and H hamburger attachment

- Compresseur hermétique et silencieux
- Thermostat électronique pour un contrôle parfait de la température
- Température optimale de service 1°C
- Gaz réfrigérant à impact environnemental nul R134A
- Trémie réfrigérée sur les 5 côtés et protégée au moyen d'un couvercle transparent
- C/E W22 et C/E W22H : à vitrine refroidie et protection de la goulotte et de la reconstitueuse H



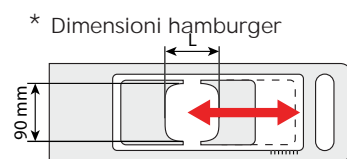
Enterprise



Unger S3



Unger S5



* Dimensioni hamburger

** Spessore e pesi hamburger

		← L = 60 mm		----- L = 115 mm										→
Spessore mm	14	75	85	95	105	115	125	140	160					
	17	95	105	120	130	140	155	170	195					
	peso/weight/peso/peso/pesos (g)													

GEKÜHLTER TRESSEN-FLEISCHWOLF AUS INOX-STAHL AISI 304

Ausführungen "R" und "W" nur zur Hackfleischherstellung
Ausführungen "RH" und "WH" mit halbautomatischer Hamburgemaschinen-Anwendung
Ausführung "W" und "WH" mit Vitrine und Led-Beleuchtung

- Aufbau und Fülltrichter aus Inox-Stahl AISI 304.
- Innenmundstück, Förderschnecke und Handrad aus Inox-Stahl AISI 304
- Ausführung Enterprise: 1 Platte und 1 selbstschärfendes Messer in Inox-Stahl
- Ausführung Unger: 3-teilig für die 22 (Ø 82) und 5-teilig für die 22 (Ø 82) und die 32 (Ø 98)
- Abnehmbarer Deckel (CE R32 und CE R32H)
- Start, Stopp und Laufumkehr mit Niederspannungs-NVR-System
- Hackfleischherstellung und Kühlung unabhängig
- Auf Anfrage: Spezialspannungen, 60 Hz, Inox-Tisch mit Rädern

- Hermetisch dichter und geräuscharmer Kompressor
- Elektronischer Thermostat für eine perfekte Temperaturkontrolle
- Optimale Arbeitstemperatur 1°C
- Kühlgas mit auf null reduzierter Umweltbelastung R134A
- Fülltrichter an 5 Seiten gekühlt und durch durchsichtigen Deckel geschützt
- C/E W22 und C/E W22H: mit gekühlter Vitrine und Schutz des Mundstücks und der Hamburgemaschine H



PICADORAS/MOLINOS REFRIGERADOS DE CARNE DE SOBREMESA CONSTRUÍDOS EN ACERO INOX AISI 304

Versiones "R" y "W" para picado solamente
Versiones "RH" y "WH" con hamburguesera semiautomática
Versiones "W" y "WH" con vitrina frontal iluminada con led

- Estructura y bandeja en acero inox AISI 304
- Boca interna, hélice y volante en acero inox AISI 304
- Versión Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla inox autoafilantes
- Versión Unger: 3 piezas para boca 22 (Ø 82) y 5 piezas para boca 22 (Ø 82) y 32 (Ø 98)
- Tapa superior desmontable (CE R32 y CE R32H)
- Marcha adelante, parada y marcha atrás con sistema NVR a baja tensión
- Picado y refrigerado independientes
- Bajo pedido: Voltajes especiales, 60 Hz, mesa inox con rueda

- Compresor hermético y silencioso
- Termostato electrónico para un perfecto control de la temperatura
- Temperatura óptima de trabajo 1°C
- Gas refrigerante con impacto ambiental nulo R134A
- Bandeja refrigerada en sus 5 lados y protegida con tapa transparente
- C/E W22 y C/E W22H: con vitrina frontal refrigerada y protección de boca y hamburguesera H

HAMBURGATRICE SEMIAUTOMATICA - SEMI-AUTOMATIC HAMBURGER
ATTACHMENT - RECONSTITUEUR SEMIAUTOMATIQUE -
HALBAUTOMATISCHE HAMBURGERVORRICHTUNG -
FORMADORA DE HAMBURGUESA SEMIAUTOMATICA

HAMBURGATRICE SEMIAUTOMATICA C/E R22H - C/E W22H - C/E R32H
Hamburgatrice semiautomatizzata. Disponibile in due spessori a scelta, 14 mm oppure
17 mm. È costituita da componenti lavabili in acqua. Arresto, al raggiungimento del
peso desiderato, e riavvio automatici. Porzioni a peso costante.

Dimensioni hamburger *
Max: L 115 mm x H 90 mm
Medium: L 95 mm x H 90 mm
Min: L 60 mm x H 90 mm

Spessore e pesi hamburger ** (vedi tabella)
14 mm oppure 17mm (da scegliere al momento dell'ordine).

SEMIAUTOMATIC HAMBURGER ATTACHMENT C/E R22H - C/E W22H -
C/E R32H

Semiautomatizza hamburger attachment. Available in two different thickness under
choice, 14 mm or 17 mm. Built with full washable parts. Stop (at desired weight) and
automatic restart. Portions with constant weight.

Hamburger dimensions*
Max: L 115 mm x H 90 mm
Medium: L 95 mm x H 90 mm
Min: L 60 mm x H 90 mm

Thickness and hamburgers weight ** (see table)
14 mm or 17mm (it has to be choose at the moment of purchase order).

RECONSTITUEUSE SEMI-AUTOMATIQUE C/E R22H - C/E W22H - C/E
R32H

Reconstitueuse semi-automatizzata. Disponible en deux épaisseurs au choix, 14 mm
ou bien 17 mm. Elle est constituée de composants lavables à l'eau. Arrêt, une fois
atteint le poids souhaité, et redémarrage automatiques. Portions à poids constant.

Dimensions hamburger *
Maxi : L 115 mm x H 90 mm
Moyen : L 95 mm x H 90 mm
Mini : L 60 mm x H 90 mm

Épaisseur et poids hamburger ** (voir tableau)
14 mm ou bien 17 mm (à choisir au moment de la commande).

HALBAUTOMATISCHE HAMBURGERMASCHINE C/E R22H - C/E W22H -
C/E R32H

Halbautomatische Hamburgermaschine. Erhältlich in zwei Stärken nach Wahl, 14
mm oder 17 mm. Besteht aus mit Wasser waschbaren Komponenten. Stopp beim
Erreichen des gewünschten Gewichts und automatischer Neustart. Portionen mit
konstantem Gewicht.

Abmessungen der Hamburger *
Max: L 115 mm x H 90 mm
Medium: L 95 mm x H 90 mm
Min: L 60 mm x H 90 mm

Stärken und Gewichte der Hamburger ** (siehe Tabelle)
14 mm oder 17mm (im Zuge der Bestellung zu wählen).

HAMBURGUESERA SEMIAUTOMATICA C/E R22H - C/E W22H - C/E
R32H

Hamburguesera semiautomatizzata. Disponible en dos espesores a elección, 14 mm o
17 mm. Construida con componentes lavables. Parada, cuando se alcanza el peso
deseado, y arranque automático. Porciones de peso constantes.

Dimensiones hamburguesas *
Máx: L 115 mm x H 90 mm
Medio: L 95 mm x H 90 mm
Mín: L 60 mm x H 90 mm

Espesores y pesos de las hamburguesas ** (ver tabla)
14 mm o 17mm (elegir al momento de la orden de compra).

I VANTAGGI DELLA REFRIGERAZIONE - THE ADVANTAGES OF
REFRIGERATION - LES AVANTAGES DE LA REFRIGERATION -
DIE VORTEILE DER KÜHLUNG -
LAS VENTAJAS DE LA REFRIGERACIÓN

Utilizzando attrezzature refrigerate le lavorazioni degli alimenti possono
essere effettuate in condizioni di igiene ottimali per offrire un servizio di
eccellenza nel rispetto delle normative di legge:

- Si mantiene la catena del freddo e si pongono barriere allo sviluppo della carica batterica
- La lavorazione avviene al massimo livello di igiene, sotto gli occhi del cliente
- Restano inalterate le caratteristiche organolettiche del trito
- Il taglio "a freddo" non altera gli acidi grassi insaturi della carne
- Si aumenta la shelf-life del trito
- Si possono lavorare economicamente anche piccole quantità di carne
- Si impiega meno tempo nella pulizia e nell'igienizzazione delle macchine

Using refrigerated machines food processing can be carried out in optimal
hygiene conditions, offering an excellent service in full accordance with the
current regulations and their requirements:

- It keeps the cooling chain and it breaks the bacterial developments
- The consumers/end customers can corroborate a processing in the best hygienic conditions
- The minced meat keeps its organoleptic features
- The "cool" cut does not modify the unsaturated fatty acids on the meat
- The system increase the shelf-life of minced meat
- It is economic to process small meat quantities
- Save time for cleaning activities

En utilisant des équipements réfrigérés la transformation des aliments peut
être effectuée dans des conditions d'hygiène optimales pour offrir un service
d'excellence dans le respect des réglementations en vigueur:

- L'on maintient la chaîne du froid et l'on crée une barrière contre la charge bactérienne
- La transformation a lieu au niveau maximum d'hygiène, sous les yeux du client
- Les caractéristiques organoleptiques du hachis restent inchangées
- La coupe "à froid" n'altère pas les acides gras insaturés de la viande
- L'on augmente la durée de conservation de la viande hachée
- Il est possible de traiter de façon économique même de petites quantités de viande
- Le nettoyage et la stérilisation de la machine exigent moins de temps

Die Verarbeitungen haben unter optimalen Hygienebedingungen zu erfolgen,
um einen perfekten Service im Einklang mit Normen und Gesetzen
anzubieten. Dabei sind Kühlgeräte zu verwenden:

- Die Kühlkette wird aufrechterhalten und die Entwicklung von Bakterien wird gehemmt
- Die Verarbeitung erfolgt bei maximaler Hygiene vor den Augen des Kunden
- Die organoleptischen Eigenschaften des Hacks bleiben unverändert
- Der "Kalt"-Schnitt verändert die ungesättigten Fettsäuren des Fleisches nicht
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum des Hacks wird verlängert
- Auch kleine Fleischmengen lassen sich wirtschaftlich verarbeiten
- Reinigung und Desinfektion der Maschine erfordern weniger Zeit

El procesado de los alimentos se debe efectuar en condiciones de higiene
óptimas para ofrecer un servicio de excelencia, en un completo respeto la
normativa vigente, utilizando máquinas refrigeradas:

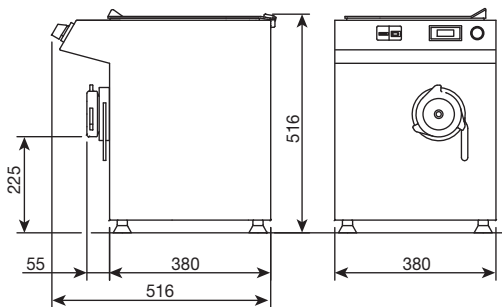
- Se mantiene la cadena de frío y se ponen barreras al desarrollo de la carga bacteriana
- El procesado se realiza con la máxima higiene ante la vista del consumidor
- Permanecen inalteradas las características organolépticas de la carne picada
- El corte en "frío" no altera los ácidos grasos insaturados de la carne
- Se aumenta la duración de la carne picada
- Se pueden procesar pequeñas cantidades de carne en modo económico
- Ahorro de tiempo en las actividades de limpieza

REFRIGERATED MEAT MINCERS

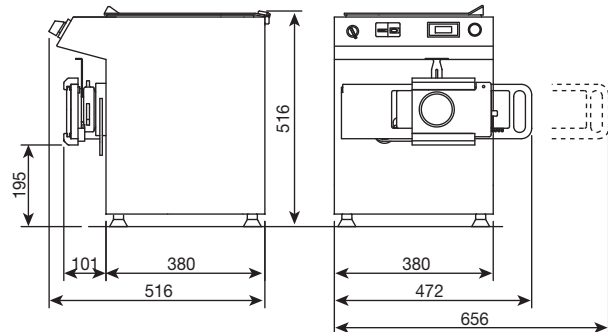
CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E R22-R22H	C/E W22-W22H	C/E R32-R32H
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		22/82	22/82	22/82
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	300 (5)	300 (5)	500 (8,3)
Motore TF, Motor TPH, Motor TPH, Moteur DPH, Motor TF	kW (HP)	1,1 (1,5)	1,1 (1,5)	2,2 (3)
Motore MF, Motor SPH, Motor EPH, Moteur MPH, Motor MF	kW (HP)	1,1 (1,5)	1,1 (1,5)	1,7 (2,2)
Compressore - Compressor - Compresseur - Kompressor - Compresor	(V 200 - 240/1-50 Hz) kW (HP) GAS	0,19 (0,253) R-134a	0,19 (0,253) R-134a	0,19 (0,253) R-134a
Produzione hamburger - output of hamburger - Production steaks - Hamburgerstundenleistung - Producción de hamburguesas	pcs/h	~ 500	~ 500	~ 500
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	Kg	47	55	60

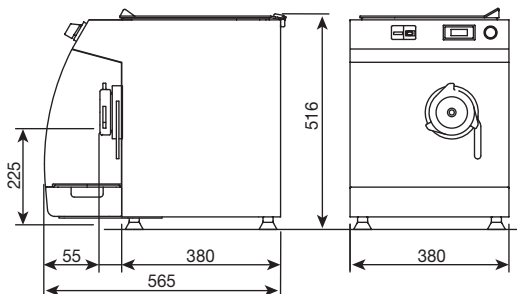
C/E R22



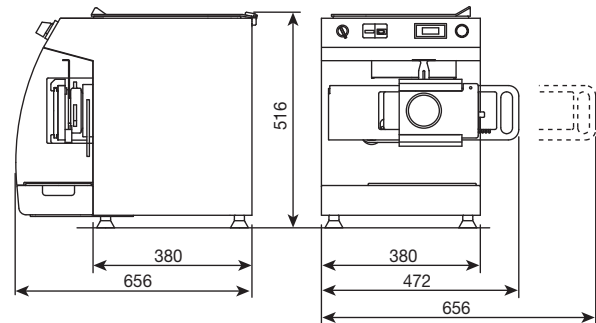
C/E R22H



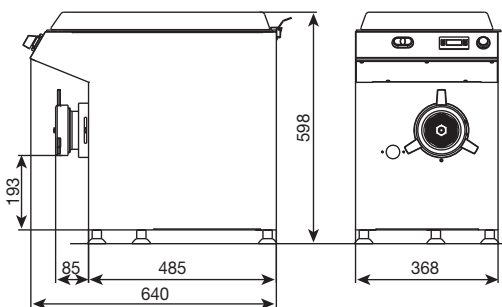
C/E W22



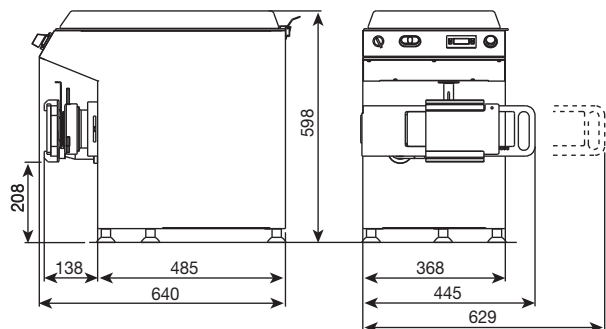
C/E W22H



C/E R32



C/E R32H



Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza

Machines made according to CE hygiene and safety standards

Machines conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité

Maschinen in Übereinstimmung mit CE Normen zu Hygiene- und Sicherheitsfragen

Máquinas conformas con las normas CE en materia de higiene y seguridad

EVO 22R - EVO 32R



EVO 32R

EVO 22R - EVO 32R

TRITACARNE REFRIGERATO DA BANCO IN ACCIAIO INOX

- Costruzione in acciaio Inox
- Tramoggia rimovibile in acciaio Inox
- Bocca interna, coclea e volantino in acciaio inox
- Versione Enterprise: 1 piastra ed un coltello in acciaio inox autoaffilanti.
- Versione Unger: a 3 pezzi per il 22 (Ø 82) e 5 pezzi per il 32 (Ø 98)
- Marcia arresto ed inversione con sistema NVR
- Bocca di introduzione per versione EVO 32R disponibile in due varianti: Ø 52, Ø 82 con micro di sicurezza
- Macinazione e refrigerazione indipendenti

REFRIGERATED STAINLESS STEEL COUNTER MEATMINCER

- Construction in stainless steel
- Stainless steel removable hopper.
- Internal head, worm, locking ring made of stainless steel
- Enterprise Version: 1 self sharpening plate and 1 stainless steel knife
- Unger Version: 3 pieces for 22 Model (Ø 82) and 5 pieces for 32 model (Ø 98)
- Start, stop and reverse with NVR system
- 2 different Feeding "neck" available for EVO 32R version: Ø 52, Ø 82 with safety microswitch
- Independent mincing and refrigeration systems

HACHOIRS D'ÉTAL RÉFRIGÉRÉS EN ACIER INOX

- Construction en acier inox
- Trémie amovible en acier inox
- Bouche interne, vis sans fin, écrou en acier inox
- Version Enterprise: 1 plaque et 1 couteau en acier inox autoaffutants
- Version Unger: a 3 pièces pour le model 22 (Ø 82) et 5 pièces pour le model 32 (Ø 98)
- Marche, arrêt et inversion avec système NVR
- Col d'introduction pour la version EVO 32R: Ø 52, Ø 82 avec micro de sécurité
- Hachage et réfrigération indépendants

THEKEN-FLEISCHWOLF AUS EDELSTHAL

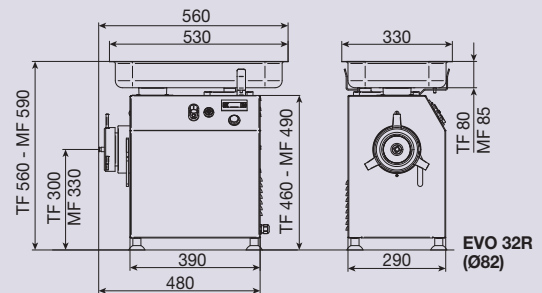
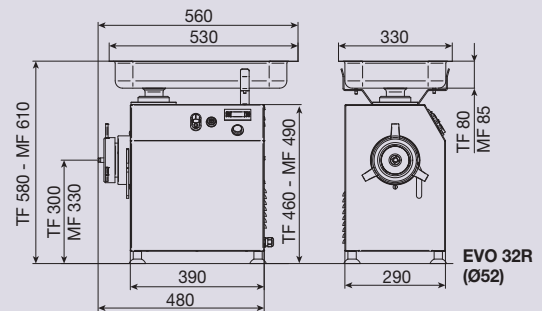
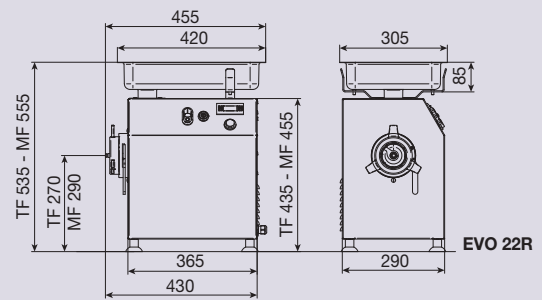
- Aufbau aus Edelstahl
- Ausziehbarer Trichter aus Edelstahl
- Aussen Schneckegehäuse, Schnecke, Verschlussring aus Edelstahl
- Enterprise Ausführung: 1 Lochschreibe und 1 selbstschärfendes Edelstahlmesser.
- Unger Ausführung: 3 teilig bei der Serien 22 (Ø 82) und 5 teilig bei der Serien 32 (Ø 98)
- Start, Stop und Laufumkehr mit NVR-System
- Einführhals für die EVO 32R Ausführung: Ø 52, Ø 82 mit Sicherheitsmikro
- Hackfleischherstellung und Kühlung unabhängig

PICADORA REFRIGERADA DE CARNE DE SOBREMESA EN ACERO INOX

- Fabricación en acero inox
- Tolla desmontable an acero inox
- Boca interna, hélice, volante an acero inox
- Versión Enterprise: 1 placa y 1 cuchillo autoafilantes en acero inox
- Versión Unger: calibre 22 (Ø 82) 3 piezas; calibre 32 (Ø 98) 5 piezas.
- Marcha adelante, parada y marcha atrás con sistema NVR
- Introducción del cuello pour Version EVO 32R: Ø 52, Ø 82 con micro de seguridad
- Picado y refrigerado independientes.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

	EVO 22R	EVO 32R
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca	22/82	32/98
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (3,8)	430 (7,2)
motore TF - motor TPH - Motor TPH - moteur DPH - motor TF	kW (HP) 1,1 (1,5)	2,2 (3,0)
motore MF - motor SPH - Motor EPH - moteur MPH - motor MF	kW (HP) 1,1 (1,5)	1,7 (2,2)
Potenza gruppo refrigerante - Refrigerated unit power - Puissance groupe réfrigérant - Leistung Kühlaggregat - Potencia grupo refrigerante	kW (HP) 0,19 (0,25)	0,19 (0,25)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg 42	50



Macching conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.



EVO 22R



Enterprise



Unger S3



EVO 32R (Ø52 mm)



EVO 22R (Ø52 mm)
EVO 32R (Ø82 mm)

A/E22R - A/E32R
A/E22R HDR - A/E32R HDR



A/E 32R

A/E22R - A/E32R - A/E22R HDR - A/E32R HDR

TRITACARNE REFRIGERATO DA BANCO IN ACCIAIO INOX

- Carrozzeria e tramoggia in acciaio inox
- Bocca interna in acciaio inox. Facile da smontare per la pulizia
- Versione Enterprise: 1 piastra e 1 coltello in acciaio inox autoaffilanti
- Versione Unger: a 3 pezzi per il 22 (Ø 82) e 5 pezzi per il 32 (Ø 98)
- Versioni A/E 22R - A/E 32R: Tramoggia fissa
- Versioni A/E 22R HDR - A/E 32R HDR: Tramoggia estraibile

REFRIGERATED STAINLESS STEEL COUNTER MEATMINCER

- Stainless steel casing and feed pan
- Stainless steel internal head, easy to clean
- Enterprise version: 1 self sharpening plate and 1 stainless steel knife
- Unger version: 3 pieces for 22 model (Ø 82) and 5 pieces for 32 model (Ø 98)
- **Versions A/E 22R - A/E 32R:** Fixed tray/Feed pan
- **Versions A/E 22R HDR - A/E 32R HDR:** Removable tray/feed pan

HACHOIRS D'ÉTAL RÉFRIGÉRÉS EN ACIER INOX

- Structure et trémie en acier inox;
- Corps interne en acier inox. Facile à démonter pour le nettoyage;
- Version enterprise: 1 plaque et 1 couteau en acier inox autoaffutants
- Version Unger: a 3 pièces pour le model 22 (Ø 82) et 5 pièces pour le model 32 (Ø 98)
- **Versions A/E 22R - A/E 32R:** Trémie fixe
- **Versions A/E 22R HDR - A/E 32R HDR:** Trémie amovible

THEKEN-FLEISCHWOLF AUS EDELSTHAL

- Aufbau und Trichter aus Edelstahl
- Innen Schneckegehäuse aus Edelstahl. Einfache Abmontierung zur Reinigung
- Enterprise Ausführung: 1 Lochscheibe und 1 selbstschärfendes Edelstahlmesser
- Unger Ausführung: 3 teilig bei der Serien 22 (Ø 82) und 5 teilig bei der Serien 32 (Ø 98)
- **Ausführungen A/E 22R - A/E 32R:** fest Trichter
- **Ausführungen A/E 22R HDR - A/E 32R HDR:** ausziehbarer Trichter

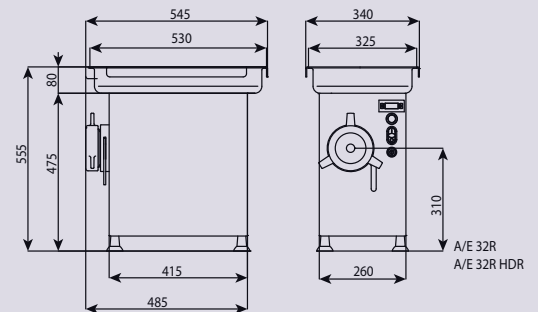
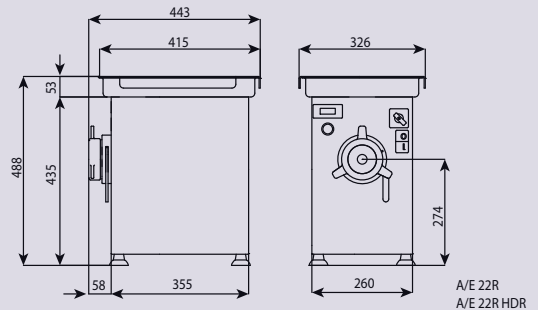
PICADORA REFRIGERADA DE CARNE DE SOBREMESA EN ACERO INOX

- Estructura y cuba en acero inox
- Boca interna en acero inox. Fácil de desmontar para limpieza
- Versión Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla en acero inox autoafilante
- Versión Unger: con 3 piezas para el AE 22R (Ø 82) y con 5 piezas para el AE32R (Ø 98)
- **Versiones A/E 22R - A/E 32R:** Tolva fija
- **Versiones A/E 22R HDR - A/E 32R HDR:** Tolva desmontable

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		A/E22R A/E 22R HDR	A/E32R A/E32R HDR
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		22/82	32/98
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	250 (4,2)	450 (7,5)
Motore TF - Motor TPH - Moteur TPH - Motor DPH - Motor TF	kW (HP)	1,1 (1,5)	2,2 (3)
Potenza gruppo refrigerante - Refrigerated unit power - Puissance groupe réfrigérant - Leistung Kühlaggregat - Potencia grupo refrigerante	kW (HP)	0,19 (0,253)	0,19 (0,253)
Peso netto TF (MF) - Net weight TPH (SPH) - Poids net TPH (MPH) - Nettogewicht DPH (EPH) - Peso neto TF (MF)	kg	40 (41)	49 (50)

46



A/E 22R



Enterprise



Unger S5

Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.

TRITACARNE REFRIGERATI REFRIGERATED MEAT MINCERS

EVO 22R



A/E 32R



C/E 32SR












C/E R32










C/E W22H

TRITACARNE REFRIGERATI - REFRIGERATED MEAT MINCERS

REFRIGERATED 22 MINCER

- Bocca - Head	- Modello - Model	- Foto - Picture	- REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION			- TRAMOGGIA - TRAY/FEED PAN		- ACCESSORI - ACCESSORIES	
			- Bocca - Head	- Tramoggia - Tray/Feed pan		- Rimovibile - Removable	- Coperchio - Lid	- Hamburgatrice - Hamburger Attachment	- Vetrina/Porta Frontale - Frontal Window/Door
				- Sul fondo - On Bottom	- Sui lati - Ond sides				
22	EVO 22R		X			X			
22	AE 22R		X	X			X		
22	AE 22HDR		X	X		X	X		
22	CE R22		X	X	X		X		
22	CE 22SR		X	X		X			
22	CE 22SRH		X	X		X		X	
22	CE R22H		X	X	X		X	X	
22	CE W22		X	X	X		X		X
22	CE W22H		X	X	X		X	X	X

REFRIGERATED 32 MINCER

- Bocca - Head	- Modello - Model	- Foto - Picture	- REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION			- TRAMOGGIA - TRAY/FEED PAN		- ACCESSORI - ACCESSORIES	
			- Bocca - Head	- Tramoggia - Tray/Feed pan		- Rimovibile - Removable	- Coperchio - Lid	- Hamburgatrice - Hamburger Attachment	- Vetrina/Porta Frontale - Frontal Window/Door
				- Sul fondo - On Bottom	- Sui lati - Ond sides				
32	EVO 32R		X			X			
32	AE 32R		X	X			X		
32	AE 32HDR		X	X		X	X		
32	CE R32		X	X	X		X		
32	CE 32SR		X	X		X			
32	CE 32SRH		X	X		X		X	
32	CE R32H		X	X	X		X	X	

C/E 800 R



TRITACARNE - MEAT MINCERS

C/E 800 R

TRITACARNE REFRIGERATO DA LABORATORIO.

Per laboratori carni, supermercati e iper, comunità.

- Struttura in acciaio inox AISI 304, con ruote autofrenanti
- Bocca esterna 32/98 da grande produzione in acciaio inox AISI 304:
Enterprise: 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox
Unger S5: Ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti inox e due anelli
- Gruppo di macinazione e vasca facilmente e completamente smontabili per la pulizia
- Motore con retromarcia (reverse)
- Fornita di serie con connettore per hamburgeratrice e pedale (non inclusi)
- Disponibile a scelta con tramoggia rialzata dietro (macchina standard), piana cm 63x93x12,5 o rialzata lateralmente cm 84,5x92,5x11-25
- Vetrina, bocca e tramoggia raffreddate a circolazione d'aria

REFRIGERATED MEAT MINCER FOR PROFESSIONAL USE.

Suitable for use in meat processing centres, supermarkets and hypermarkets, communities.

- Casing in AISI 304 stainless steel, brake wheels floor standing
- 32/98 external head for mass production 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 two rings
- Motor with reverse
- Cutting system and hopper easily and completely removable for cleaning purposes
- Standard equipment: kit for connecting Patty former or foot pedal (not included)
- The mincer can be equipped either with a back (standard), flat cm 63x93x12,5 or sideways lifted cm 84,5x92,5x11-25 hopper
- Air cooled Window, head and hopper

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ DE LABORATOIRE.

Pour établissements de transformation des viandes, supermarchés et hypermarchés, collectivités

- Structure en acier AISI 304, sur roulettes auto-freinées
- 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
- moteur avec inverseur de marche (reverse)
- Equipment standard: connecteur reconstitueur, commande a pedale (pas compris)
- Le hachoir peut être équipé avec tremis rehaussee à l'arrière (standard), plane cm 63x93x12,5 ou du côté cm 84,5x92,5x11-25
- Groupe de hachage et bac facilement et complètement démontables pour l'entretien
- Vitrine, corps et trémie refroidis à circulation d'air

KÜHLWOLF FÜR KLEINBETRIEBE.

Für fleischverarbeitende Betriebe, Super- und Großmärkte, Gemein-schaftsverpflegung

- Edelstahlkonstruktion AISI 304, mit Rädern mit Bremse.
- Schneckengehäuse 32/98 für große Produktion aus Edelstahl AISI 304:
Enterprise: 1 Lochscheibe und 1 selbst schärfendes Messer aus Edelstahl
Unger S5: Ø 98, 3 Scheiben, 2 selbstschärfende Messer aus Edelstahl und zwei Ringe
- Für eine einfache und schnelle Reinigung abmontierbare Haschiergruppe und Trichter
- Motor mit Rückwärtsgang (reverse)
- Serienmäßig geliefert mit Anschluss für Hamburgermaschine (nicht inbegriffen).
- Nach Wahl erhältlich mit hinten erhöhtem (Standardmaschine), ebenem 63x93x12,5 cm oder seitlich erhöhtem Fülltrichter 84,5x92,5x11-25 cm
- Vitrine, Schneckengehäuse und Trichter mit Luftumlaufkühlung

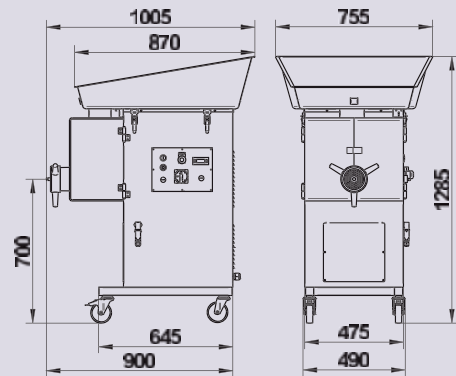
PICADORA REFRIGERADA DE CARNE DE TALLER.

Para talleres de procesado de carnes, supermercados e hipermercados, cadenas de restauración, comunidades.

- Estructura de acero inox AISI 304, con base y ruedas autofrenantes
- Tolva de acero inox de grandes dimensiones extraíble. Standard tolva plana. Disponible tova inclinada para carga frontal o lateral
- Boca externa de alta producción en acero inox. AISI 304
Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla autoafilante de acero inox.
Unger S5: Ø 98, tres placas, dos cuchillas autoafilante inox y dos anillos
- Grupo de picado desmontable para una fácil limpieza
- Motor trifásico ventilado para servicio continuo a elección
- Vitrina, boca y tolva refrigeradas mediante circulación de aire. Compresor

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		32/98
Capienza tramoggia piana - Flat hopper capacity - Capacité tremie plane - Trichter Kapazitaet-flach - Capacidad tolva plana	l	66
Capienza tramoggia inclinata post. - Backlifted hopper capacity - Capacité tremie rehausse a l'arriere - Trichter Kapazitaet-hinten geneigt - Capacidad tolva inclinada anterior	l	85
Capienza tramoggia inclinata lat. - Sideways lifted hopper capacity - Capacité tremie rehausse du cote - Trichter Kapazitaet-seitlich geneigt - Capacidad tolva inclinada lateral	l	85
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	1500 (25)
Potenza tritacarne - Meat mincer power - Puissance hachoir - Leistung Fleischwolf - Potencia picadora de carne	kW (HP)	5,3 (7)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	150



Macchina conforme alle norme in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.



C/E 900R



TRITACARNE - MEAT MINCERS

C/E 900R

TRITACARNE REFRIGERATO CON ALIMENTAZIONE AUTOMATICA.

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 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox
 Unger S5: Ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti inox e due anelli
- Due motori indipendenti con retromarcia (reverse)
- Gruppo di macinazione e vasca facilmente e completamente smontabili per la pulizia
- Vetrina, bocca e tramoggia raffreddate a circolazione d'aria

REFRIGERATED MEAT MINCER WITH AUTOMATIC FEEDING.

With automatic feeding. Suitable for use in butcher's shops, food processing centres, supermarkets and communities.

- Casing, cutting system, blades and hopper in AISI 304 stainless steel
- 32/98 external head for mass production 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 two rings
- Two independent motors with reverse
- Cutting system and hopper easily and completely removable for cleaning purposes
- Air cooled Window, head and hopper.

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ À ALIMENTATION AUTOMATIQUE.

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)
- Groupe de hachage et bac facilement et complètement démontables pour l'entretien
- Vitrine, corps et trémie refroidis à circulation d'air

KÜHLWOLF MIT AUTOMATISCHER ZUFÜHRUNG.

Mit Mischerfunktion. Für Metzgereien, Fleisch verarbeitende Betriebe, Supermärkte und Gemeinschaftseinrichtungen.

- Aufbau, Schleifeinheit, Schaufeln und Wanne aus Edelstahl AISI 304
- Schneckengehäuse 32/98 für große Produktion aus Edelstahl AISI 304:
 Enterprise: 1 Lochscheibe und 1 selbst schärfendes Messer aus Edelstahl
 Unger S5: ø 98, 3 Scheiben, 2 selbst schärfende Edelstahl-Messer und zwei Ringe
- Zwei unabhängige Motoren mit Rückwärtsgang (reverse)
- Schleifeinheit und Wanne zum Reinigen leicht und völlig abnehmbar
- Vitrine, Schneckengehäuse und Trichter mit Luftumlaufkühlung.

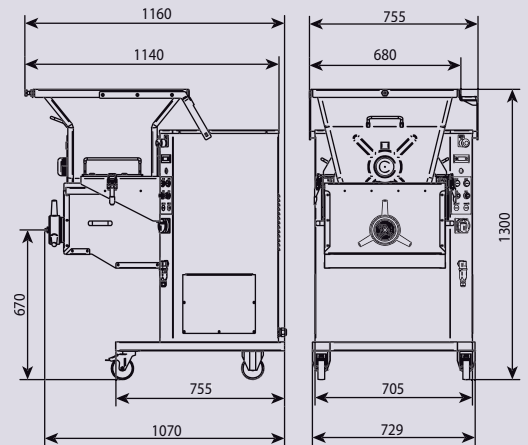
PICADORA DE CARNE REFRIGERADA CON ALIMENTACIÓN AUTOMÁTICA.

Con función mezcladora. Para carnicerías, centros elaboración carnes, supermercados y comunidades.

- Estructura, grupo de picado, aspás y cuba de acero inox. AISI 304
- Boca externa 32/98 de alta producción en acero inox. AISI 304:
 Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla autoafilante en acero inox.
 Unger S5: Ø 98, tres placas, dos cuchillas autoafilante en acero inox y dos anillos
- Dos motores independientes con retromarcha
- Grupo picado y cuba fácilmente desmontables para la limpieza
- Vitrina, boca y tolva refrigeradas mediante circulación de aire. Compresor

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
 CARACTÉRISTIQUES - TECHNISCHE DATEN - ESPECIFICACIONES

Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		32/98
Capienza vasca - Hopper capacity - Capacité bac - Fassungsvermögen Wanne - Capacidad cuba	l	117
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	1500 (25)
Potenza tritacarne - Meat mincer power - Puissance hachoir - Leistung Fleischwolf - Potencia picadora de carne	kW (HP)	5,2 (7)
Potenza mescolatore - Mixer power - Puissance mélangeur - Leistung Mischer - Potencia mezcladora	kW (HP)	1,87 (2,5)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	310



Macchina conforme alle norme **CE** in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with **CE** standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.



Enterprise



Unger S5

C/E 901R



TRITACARNE - MEAT MINCERS

C/E 901R

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

- Struttura, gruppo macinazione, pale e vasca in acciaio inox
- Bocca esterna 32/98 da grande produzione in acciaio inox:
Enterprise: 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox
Unger S5: Ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti inox e due anelli
- Due motori indipendenti con retromarcia (reverse)
- Gruppo di macinazione e vasca facilmente e completamente smontabili per la pulizia
- Vetrina, bocca e tramoggia raffreddate a circolazione d'aria

REFRIGERATED MEAT MINCER WITH AUTOMATIC FEEDING.

With automatic feeding. Suitable for use in butcher's shops, food processing centres, supermarkets and communities.

- Casing, cutting system, blades and hopper in stainless steel
- 32/98 external head for mass production in stainless steel:
Enterprise: 1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel
Unger S5: Ø 98, 3 plates, 2 self-sharpening knives and two rings
- Two independent motors with reverse
- Cutting system and hopper easily and completely removable for cleaning purposes
- Air cooled Window, head and hopper.

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ À ALIMENTATION AUTOMATIQUE.

Avec fonction de mélangeur. Pour boucheries, établissements de transformation des viandes, supermarchés et collectivités.

- Structure, groupe de hachage, pales et bac en acier inox
- Corps extérieur 32/98 haute production en acier inox:
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 inverse de marche (reverse)
- Groupe de hachage et bac facilement et complètement démontables pour l'entretien
- Vitrine, corps et trémie refroidis à circulation d'air

KÜHLWOLF MIT AUTOMATISCHER ZUFÜHRUNG.

Mit Mischerfunktion. Für Metzgereien, Fleisch verarbeitende Betriebe, Supermärkte und Gemeinschaftseinrichtungen.

- Aufbau, Schleifeinheit, Schaufeln und Wanne aus Edelstahl
- Schneckengehäuse 32/98 für große Produktion aus Edelstahl:
Enterprise: 1 Lochscheibe und 1 selbst schärfendes Messer aus Edelstahl
Unger S5: ø 98, 3 Scheiben, 2 selbst schärfende Edelstahl-Messer und zwei Ringe
- Zwei unabhängige Motoren mit Rückwärtsgang (reverse)
- Schleifeinheit und Wanne zum Reinigen leicht und völlig abnehmbar
- Vitrine, Schneckengehäuse und Trichter mit Luftumlaufkühlung.

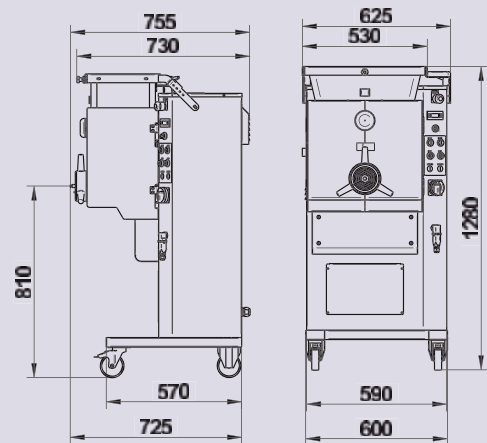
PICADORA DE CARNE REFRIGERADA CON ALIMENTACIÓN AUTOMÁTICA.

Con función mezcladora. Para carnicerías, centros elaboración carnes, supermercados y comunidades.

- Estructura, grupo de picado, aspás y cuba de acero inox
- Boca externa 32/98 de alta producción en acero inox:
Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla autoafilante en acero inox.
Unger S5: Ø 98, tres placas, dos cuchillas autoafilante en acero inox y dos anillos
- Dos motores independientes con retromarcha
- Grupo picado y cuba fácilmente desmontables para la limpieza
- Vitrina, boca y tolva refrigeradas mediante circulación de aire. Compresor

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		32/98
Capienza vasca - Hopper 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)	0,75 (1,0)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	173



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.





LAVORAZIONE CARNI - SEGAOSSI MEAT PROCESSING - BONE SAWS

55

La gamma di segaossi rappresentata in questa sezione è tra le più complete per ogni esigenza nelle lavorazioni alimentari. Modelli ideali per macellerie, per la ristorazione collettiva, per i laboratori della grande distribuzione o per l'industria di trasformazione delle carni, così come per l'industria ittica. I segaossi Minerva Omega Group sono macchine altamente professionali, robuste, costruite in acciaio inox e certificate conformi alle Normative CE in materia di igiene e sicurezza.

The range of bone saws represented in this section is among the most comprehensive on the market, catering to every food processing requirement. Models ideal for butchers, catering, large wholesale or the meat processing industry, and for the fishing industry. Minerva Omega Group bone saws are highly professional, robust machines constructed in stainless steel and certified compliant with EC hygiene and safety standards.



A/E155 – A/E182



A/E 182

A/E155 - A/E182

SEGAOSSA DA BANCO IN ACCIAIO INOX

- Miglior rapporto prezzo/prestazioni
- Per il dettaglio e la ristorazione
- Struttura e sportello in acciaio inox
- Colonna SX. Piano di lavoro stabile e resistente
- Superfici lisce e senza trappole di sporco
- Facile manutenzione pulizia: raschiatori smontabili
- Motore ad alta velocità autoventilato con frenatura elettronica
- Dispositivo N.V.R. a bassa tensione (24 V) pulsanti start/stop e emergenza a fungo
- Finecorsa di sicurezza sullo sportello
- A richiesta: cavalletto in acciaio inox e lame speciali

STAINLESS STEEL BONE SAWS FOR COUNTERS

- Top performance at an unbeatable price
- For retail and collective catering
- Stainless steel casing and access door
- Column on the left side. Strong, stable working table
- Smooth surfaces, easy to clean, without dirt traps
- Easy cleaning and maintenance - removable blade scraper detachable
- High-speed self-ventilating motor, electronic brake
- N.V.R. low tension (24V) safety device, with start, emergency stop and safety limit switch
- Safety limit switch on the door
- On request: stainless steel stand and special blades

SCIE A OS EN ACIER INOX POUR COMPTOIR

- Rapport optimal performances/prix
- Pour le détail et la restauration collective
- Carrosserie et portillon en acier inox
- Colonne à gauche, plan de travail stable et résistant
- Facile nettoyage et manutention: racloir démontables
- Moteur grande vitesse, autoventilé, frein électronique
- Dispositif de sécurité NVR à basse tension (24V), avec bouton de marche, boutonpoussoir d'arrêt et fin de course de sécurité
- Fin de course de sécurité sur le portillon
- Sur demande: chevalet en acier inox et lames spéciales

TRESEN-KNOCHENSÄGE AUS INOX-STAHL

- Bestes Preis/Leistungsverhältnis
- Für Lebensmitteleinzelhandel und Großgastronomie
- Aufbau und Türen aus INOX-Stahl
- Säule LINKS. Stabile und belastbare Arbeitsplatte
- Glatte Oberflächen ohne Schmutzfänger
- Einfache Instandhaltung und Reinigung: Schaber, abmontierbar
- Hochgeschwindigkeitsmotor mit selbsttätiger Belüftung und elektronischer Bremsanlage
- N.V.R. Niederspannungsgerät (24 V) Start-/Stopptaster und Not-Aus-Pilz
- Sicherheits-Endschalter an der Klappe und Spezialmesser
- Auf Anfrage: Bock aus Edelstahl und Spezialmesser

SIERRA DE SOBREMESA EN ACERO INOX

- La mejor relación precio/prestación
- Para la venta al detalle y restauración colectiva
- Estructura y puerta en acero inox
- Columna a la izquierda. Plano de corte robusto
- Superficies lisas que no permiten la acumulación de suciedad
- Fácil de limpiar: rascadores desmontables
- Motor de alta velocidad autoventilado con freno electrónico
- Dispositivo N.V.R. a baja tensión (24 V), pulsantes start/stop; pulsante emergencia
- Final de carrera de seguridad en la portezuela
- Bajo pedido: Caballete de acero inox y hojas especiales



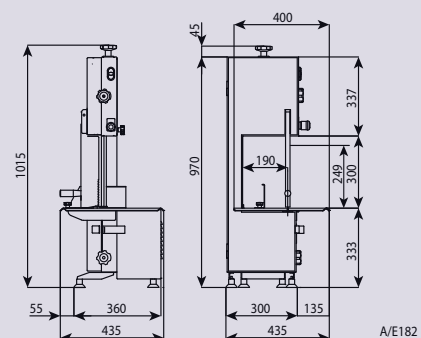
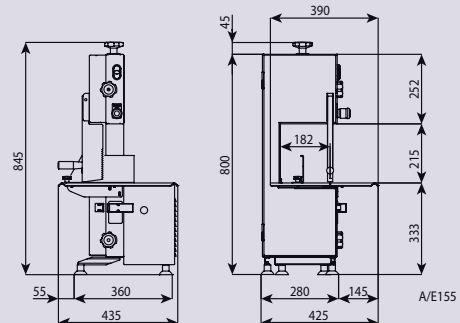
A/E155



A/E182

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		A/E155	A/E182
Motore trifase - Threephase motor - Moteur triphase - Dph Motor - Motor trifásico	kW (HP)	0,75 (1)	0,75 (1)
Motore monofase - Singlephase motor - Moteur monophasé - Eph Motor - Motor monofásico	kW (HP)	0,75 (1)	0,75 (1)
N° giri motore - Motor rpm - Tr/mn moteur - Drehzahl Motor U/min - N° revoluciones motor	mm	1.450	1.450
Diametro volani - Wheel diam. - Diamètre volants - Schwungräder Ø - Diámetro poleas	mm	200	208
Dimensioni lama - Blade length - Dimensions lame - Sägenlänge - Dimensiones hoja	mm	1.550x16	1.820x16
Profondità di taglio - Cut deepness - Profondeur de coupe - Schnittiefe - Profundidad de corte	mm	182	190
Altezza di taglio - Cut height - Hauteur de coupe - Schnitthöhe - Altura de corte	mm	215	249
Dimensioni piano di lavoro - Size work plan - Dimensions plan de travail - Arbeitsplatte - Dimensiones plano de trabajo	mm	390x435	400x435
Velocità di taglio - Cutting speed - Vitesse de coupe - Schnittgeschwindigkeit - Velocidad de corte	m/sec	15	16
Peso TF/MF - Weight TPH/SPH - Poids TPH/MN - Gewicht DPH/EPH - Peso TF/MF	kg	36/37	47/48



Macching conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.

C/E165 - C/E182



59

C/E 182

C/E165 - C/E182

SEGAOSSA DA BANCO IN ACCIAIO INOX

- Per il dettaglio, supermercati e ristorazione
- Struttura e sportello in acciaio inox
- Colonna SX. Piano di lavoro stabile e resistente
- Superfici lisce e senza trappole di sporco
- Facile manutenzione pulizia: puleggia superiore, vaschetta inox raccogli scorie e raschiatori smontabili
- Motore ad alta velocità autoventilato con frenatura elettronica
- Dispositivo N.V.R. a bassa tensione (24 V) pulsanti start/stop e emergenza a fungo
- Finecorsa di sicurezza codificati sullo sportello
- A richiesta: cavalletto in acciaio inox

STAINLESS STEEL BONE SAWS FOR COUNTERS.

- For retailers, collective restoration and supermarkets.
- Stainless steel casing and access door
- Column on the left side. Strong, stable working table
- Smooth surfaces, easy to clean, without dirt traps
- Easy cleaning and maintenance removable top pulley and blade scraper Detachable stainless steel waste-collecting pan
- High-speed self-ventilating motor, electronic brake
- N.V.R. low tension (24V) safety device, with start, emergency stop and safety limit switch
- Stop safety limit switch in door
- On request: stainless steel stand

SCIE A OS EN ACIER INOX POUR COMPTOIR.

- Pour les revendeurs, la restauration collective et les supermarchés.
- Carrosserie et portillon en acier inox
- Colonne à gauche, plan de travail stable et résistant
- Facile nettoyage et manutention: Poulie supérieure, Bac inox de récupération des déchets et racloir démontables
- Moteur grande vitesse, autoventilé, frein électronique
- Dispositif de sécurité NVR à basse tension (24V), avec bouton de marche, bouton/poussoir d'arrêt et fin de course de sécurité
- Fin de course de sécurité sur le portillon
- Sur demande: chevalet en acier inox

TRESEN-KNOCHENSÄGE AUS INOX-STAHL

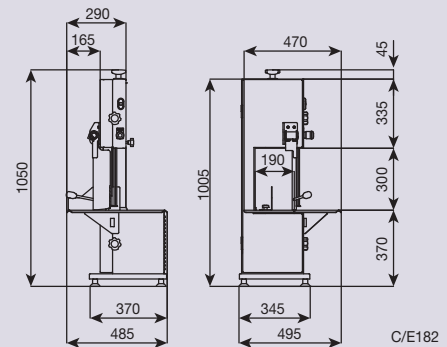
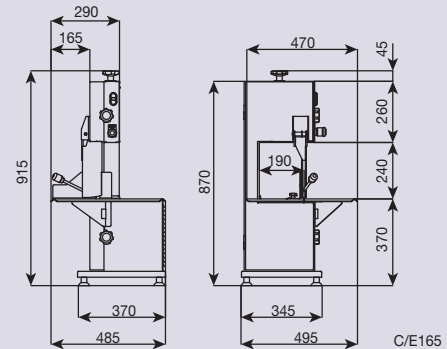
- Für Einzelhandel, Supermärkte und Gastronomie.
- Aufbau und Türen aus INOX-Stahl.
- Säule LINKS. Stabile und belastbare Arbeitsplatte
- Glatte Oberflächen ohne Schmutzfänger
- Einfache Instandhaltung und Reinigung: Obere Riemenscheibe, Schlackenaufnahmewanne in Inox, Schaber, abmontierbar
- Hochgeschwindigkeitsmotor mit selbsttätiger Belüftung und elektronischer Bremsanlage
- N.V.R. Niederspannungsgerät (24 V) Start-/Stopptaster und Not-Aus-Pilz
- Codierte Sicherheitsenschalter an der Tür
- Auf Anfrage: Bock aus Edelstahl

SIERRA DE SOBREMESA EN ACERO INOX

- Para la venta al detalle, supermercados y catering
- Estructura y puerta en acero inox
- Columna a la izquierda. Plano de corte robusto
- Superficies lisas que no permiten la acumulación de suciedad
- Fácil de limpiar: polea superior desmontable; rascadores y cuba recolección aserrín en acero inox desmontables sin herramientas
- Motor de alta velocidad autoventilado con freno electrónico
- Dispositivo N.V.R. a baja tensión (24 V), pulsantes start/stop; pulsante emergencia
- Switch "fin de carrera" codificados en la puerta
- Bajo pedido: Caballete de acero inox

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E165	C/E182
Motore trifase - Threephase motor - Moteur triphase - Dph Motor - Motor trifásico	kW (HP)	1,1 (1,5)	1,1 (1,5)
Motore monofase - Singlephase motor - Moteur monophasé - Eph Motor - Motor monofásico	kW (HP)	1,1 (1,5)	0,9 (1,25)
N° giri motore - Motor rpm - Tr/mn moteur - Drehzahl Motor U/min - N° revoluciones motor	mm	1.430	1.430
Diametro volani - Wheel diam. - Diamètre volants - Schwungräder Ø - Diámetro poleas	mm	208	208
Dimensioni lama - Blade length - Dimensions lame - Sägenlänge - Dimensiones hoja	mm	1.650x16	1.820x16
Profondità di taglio - Cut deepness - Profondeur de coupe - Schnittiefe - Profundidad de corte	mm	190	190
Altezza di taglio - Cut height - Hauteur de coupe - Schnitthöhe - Altura de corte	mm	240	300
Dimensioni piano di lavoro - Size work plan - Dimensions plan de travail - Arbeitsplatte - Dimensiones plano de trabajo	mm	470x485	470x485
Velocità di taglio - Cutting speed - Vitesse de coupe - Schnittgeschwindigkeit - Velocidad de corte	m/sec	16	16
Peso TF/MF - Weight TPH/SPH - Poids TPH/MN - Gewicht DPH/EPH - Peso TF/MF	kg	48/49	53/54



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.

C/E 205



C/E 205
SEGAOSSI CON BASE IN ACCIAIO INOX. 

- Professionale. Grande piano di lavoro e grande altezza di taglio. Robusto e compatto
- Superfici lisce, facili da pulire, senza punti di ristagno dello sporco
- Struttura e sportello in acciaio inox
- Pulegge in acciaio inox
- Ampio piano di lavoro in acciaio inox 600x570 mm, spessore 3 mm
- Spingioso, porzionatore e coprilama inox
- Vasca raccogliresidui smontabile
- Puleggia superiore, spingioso e raschiama estraibili
- Motore ad alta velocità, autoventilato
- Dispositivo antinfortunistico N.V.R. a bassa tensione (24V), con pulsante di marcia e stop a fungo
- Finecorsa di sicurezza sugli sportelli
- Tendilama frizionato
- A richiesta: Lame speciali, Voltaggi speciali, 60 Hz

STAINLESS STEEL BONE SAW WITH BASIS 


- Professional. Large work top and cut height. Robust and compact
- Smooth surfaces, easy to clean, without dirt traps
- Casing and access door in stainless steel
- Stainless steel pulleys
- Large work top in 3 mm thick 600x570 stainless steel
- Bone pusher, portioning plate and blade cover stainless steel Detachable waste-collecting pan
- Removable top pulley and blade scraper
- Removable upper pulley, bone pusher and blade scraper/cleaner
- High-speed self-ventilating motor
- N.V.R. low tension (24V) safety device, with start, emergency stop button
- Stop safety limit switch in door
- Blade tightening device with friction brake
- Available upon request: Special blades, Special voltages, 60 Hz

SCIE A OS AVEC BASE EN ACIER INOX 

- Professionnel. Large plan de travail et grande hauteur de coupe. Robuste et compacte
- Intérieur lisse, facile à nettoyer, sans point de déchets
- Carrosserie et portillon en acier inox
- Poulies en acier inox
- Large plan de travail en acier inox 600x570 mm. éaisseur 3 mm
- Poussoir, plaque de calibrage et couvre-lame en acier inox
- Bac de récupération des déchets démontable
- Poulie supérieure et racloir démontables facilement
- Poulie supérieure, poussoir, racloir extractibles
- Moteur grande vitesse, autoventilé
- Dispositif de sécurité NVR à basse tension (24V), avec bouton de marche, bouton-poussoir d'arrêt
- fin de course de sécurité sur le portillon
- Tendeur de lame à frein-friction
- Sur demande: Lames spéciales, Tensions spéciales, 60 Hz

KNOCHENBANDSÄGE MIT GESTELL AUS INOX STAHL 

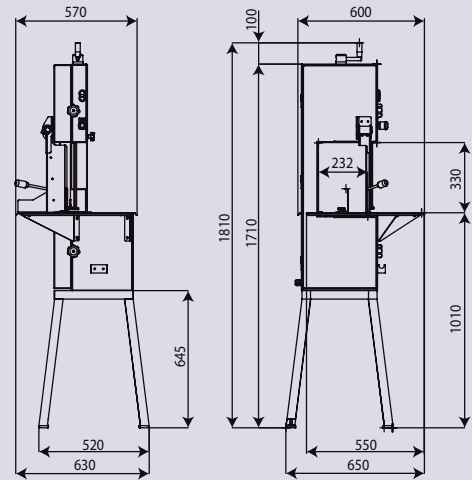
- Professionelle. Große Arbeitsfläche und Schnitttiefe. Robuste und Kompakte
- Oberflächen glatt und leicht zu reinigen, ohne Schmutzfalle
- Gehäuse und Tür aus Innoxstahl
- Riemenscheiben aus Edelstahl
- Edelstahlarbeitsfläche 600x570 mm, Dicke 3 mm
- Knochenandrückhebel, Portionierer und Sägebandabdeckung aus Edelstahl
- Abmontierbarer Knochenmehbehälter
- Ausziehbahrer oberer Riemenscheibe, Knoecken Stossvorrichtung und Band Abschaber
- Eigenbelüfteter Hochgeschwindigkeitsmotor
- NVR Niederspannungs-Sicherheitsvorrichtung (24V), mit Drucktaste Ein, Pilzstoptaste
- Sicherheitsenschalter an der Tür
- Sägeband-Spannvorrichtung
- Auf Anfrage: Spezialsägebänder, Sonderspannungen, 60 Hz

SIERRA PARA HUESOS CON BASE DE ACERO INOX. 

- Profesional. Gran plano de trabajo y gran altura de corte. Sólida y compacta
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Superficies lisas, fáciles de limpiar, sin puntos de acumulación de suciedad
- Estructura y portezuela de acero inox.
- Poleas en acero inox
- Amplio plano de trabajo de acero inox. 600x570 mm, espesor 3 mm
- Palanca empujadora, placa para porciones y cubrehoja de inox.
- Cuba desmontable receptora de residuos
- Polea superior, empujador de hueso y rascador de sierra desmontables
- Motor de alta velocidad autoventilado
- Dispositivo contra accidentes N.V.R. de baja tensión (24V), con botón de marcha y parada fungiforme
- Final de carrera de seguridad en la portezuela
- Tensahoja friccionado
- Bajo pedido: Hojas especiales, Voltajes especiales, 60 Hz

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E 205
Motore trifase - Threephase motor - Moteur triphase - Dph Motor - Motor trifasico	kW (HP)	1,1 (1,5)
Motore monofase - Singlephase motor - Moteur monophasé - Eph Motor - Motor monofasico	kW (HP)	1 (1,35)
N° giri motore - Motor rpm - Tr/mn moteur - Motordrehzahl U/min - N° revoluciones motor	r.p.m.	1430
Diametro pulegge - Wheel diam. - Diametre volants - Schwungrader Ø - Diametro poleas	mm	250
Dimensioni lama - Blade length - Dimensions lame - Sagenlänge - Diametro poleas	mm	2050x16
Altezza di taglio - Cut height - Hauteur de coupe - Schnittöhe - Altura de corte	mm	330
Profondità di taglio - Cut deepness - Profondeur de coupe - Schnittiefe - Profundidad de corte	mm	232
Dimensioni piano di lavoro - Size work plan - Dimensions plan de travail - Arbeitsplatte - Dimensiones piano de trabajo	mm	600x570
Velocità di taglio - Cutting speed - Vitesse de coupe - Schnittgeschwindigkeit - Velocidad de corte	m/sec	19
Peso TF/MF - Weight TPH/SPH - Poids TPH/MN - Gewicht DPH/EPH - Peso TF/MF	kg	85 (86)



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.



C/E243



C/E243 F

C/E243 F - C/E243 P

SEGAOSSA DA LABORATORIO IN ACCIAIO INOX

- Per laboratori carne, industria ittica, supermercati e iper
- C/E 243 F versione con piano fisso
- C/E 243 P versione con piano scorrevole
- Struttura e sportelli in acciaio inox
- Colonna SX. Ampio piano di lavoro, grande ampiezza e altezza di taglio
- Superfici lisce e senza trappole di sporco
- Facile manutenzione pulizia: vaschetta raccogli scorie inox, e raschiatori smontabili
- Pulegge in acciaio inox
- Tendilama frizionato
- Motore per servizio continuo con freno elettromeccanico
- Dispositivo N.V.R. a bassa tensione (24 V) pulsanti start/stop, sblocco freno, e emergenza a fungo
- Finecorsa di sicurezza codificati sugli sportelli

BONE SAW FOR PROCESSING CENTRES

- For meat processing centres and fish industry, supermarkets and hypermarkets.
- C/E 243 F: version with fixed table
- C/E 243 P: version with sliding table
- Stainless steel structure and casing
- Column on the left side. Large working surface. Wide and deep cut.
- Smooth surfaces, no dirt traps
- Easy cleaning and maintenance operations; removable s/s scrap pan, blade scraper and pulley scraper
- Stainless steel pulleys
- Blade tightening device with friction brake
- Continuous service motor - Electrical mechanical brake
- N.V.R. low tension (24V) safety device, with start, brake release, emergency stop button
- Stop safety limit switch in door

SCIE À OS PROFESSIONNELLE EN ACIER INOX

- Pour établissements de transformation des viandes, industrie du poisson, supermarchés et hypermarchés.
- C/E 243 F: version avec table fixe
- C/E 243 P: version avec table coulissante
- Structure et carrosserie en acier inox
- Colonne à gauche. Ample table de travail. Hauteur et largeur de coupe importantes.
- Surfaces lisses sans réceptacles de saleté
- Nettoyage et entretien faciles: bac inox de récolte des chutes de travail et racleur à lame et racleur à poulie démontables
- Poulies en acier inox
- Tendeur de lame à frein-friction
- Moteur pour service continu -Frein electromecanique
- Dispositif de sécurité NVR à basse tension (24V), avec bouton de marche, bouton-poussoir d'arrêt
- Fin de course de sécurité sur le portillon

BETRIEBS-KNOCHENSÄGE AUS INOX-STAHL

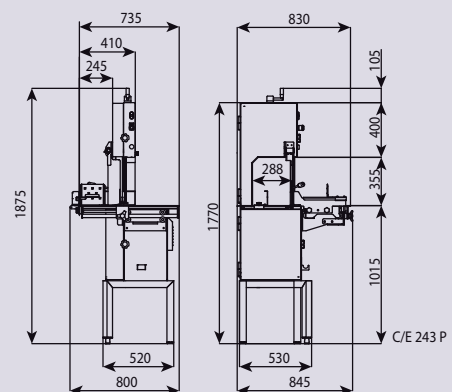
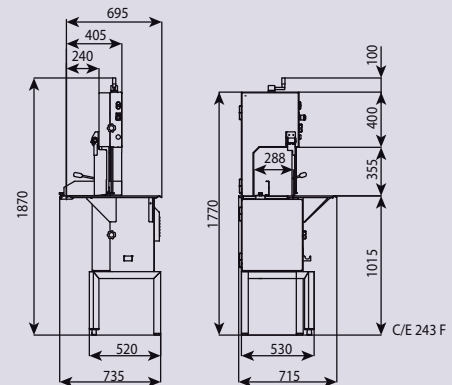
- Für Fleisch- und Fischverarbeitungsbetriebe, Super- und Hypermärkte
- C/E 243 F Ausführung mit fester Platte
- C/E 243 P Ausführung mit Schiebepatte
- Aufbau und Türen aus INOX-Stahl.
- Säule LINKS. Großzügig bemessene Arbeitsplatte, große Schnittweite und -höhe
- Glatte Oberflächen ohne Schmutzfänger
- Einfache Instandhaltung und Reinigung: Schlackenaufnahmewanne und Schaber, abmontierbar
- Riemenscheiben aus Edelstahl
- Sägeband-Spannvorrichtung
- Motor für Dauerbetrieb mit elektromechanischer Bremse
- N.V.R. Niederspannungsgerät (24 V) Start-/Stopptaster, Bremsenriegelung und Not-Aus-Pilz
- Codierte Sicherheitsenschalter an den Türen

SIERRA PARA CENTROS DE PROCESADO EN ACERO INOX

- Para centro de elaboración de carnes y pescado, super e hipermercados
- C/E 243 F versión con plano de corte fijo
- C/E 243 P versión con plano de corte deslizable
- Estructura y puerta en acero inox
- Columna a la izquierda. Ampio plano de corte. Gran capacidad y altura de corte
- Superficies lisas que no permiten la acumulación de suciedad
- Fácil de limpiar: rascadores y cuba recolección aserrín en acero inox desmontables sin herramientas
- Poleas en acero inox
- Tensahoja friccionado
- Motor para servicio continuo con freno electromecánico
- Dispositivo N.V.R. a baja tensión (24 V), pulsantes start/stop, desbloqueo del freno; pulsante emergencia
- Switch "fin de carrera" codificados en la puerta

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E243 F	C/E243 P
Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia	kW (HP)	1,1 (1,5)	1,1 (1,5)
N° giri motore - Motor rpm - N° tr. moteur - Motordrehzahl - N° de revoluciones motor	r.p.m.	900	900
Diametro pulegge - Pulley diameter - Diamètre poulies - Scheibendurchmesser - Diámetro poleas	mm	315	315
Dimensioni lama - Blade length - Dimensions lame - Sagenlänge - Diametro poleas	mm	2.430x16	2.430x16
Ampiezza di taglio - Cutting width - Largeur de coupe - Schnittbreite - Amplitud de corte	mm	288	288
Profondità di taglio - Cutting depth - Profondeur de coupe - Schnitttiefe - Profundidad de corte	mm	355	355
Piano di lavoro - Work surface - Table de travail - Abmessungen Arbeitstisch - Plano de trabajo	mm	715x695	830x735
Velocità di taglio - Cutting speed - Vitesse de coupe - Schnittgeschwindigkeit - Velocidad de corte	m/sec	15	15
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	131	140



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.

C/E285



65

C/E 285P

C/E285 F - C/E285 P

SEGAOSSA DA LABORATORIO IN ACCIAIO INOX

- Per laboratori carne, industria ittica, supermercati e iper
- C/E 285 F versione con piano fisso
- C/E 285 P versione con piano scorrevole
- Struttura e sportelli in acciaio inox
- Colonna DX. Ampio piano di lavoro grande ampiezza e altezza di taglio
- Superfici lisce e senza trappole di sporco
- Facile manutenzione pulizia: vaschetta raccogli scorie inox e raschiatori smontabili
- Pulegge in acciaio inox
- Tendilama frizionato
- Motore per servizio continuo con freno elettromeccanico
- Dispositivo N.V.R. a bassa tensione (24 V) pulsanti start/stop, sblocco freno e emergenza a fungo
- Finecorsa di sicurezza codificati sugli sportelli

BONE SAW FOR PROCESSING CENTRES

- For meat processing centres and fish industry, supermarkets and hypermarkets.
- C/E 285 F: version with fixed table
- C/E 285 P: version with sliding table
- Stainless steel structure and casing
- Column on the right side. Large working surface. Wide and deep cut.
- Smooth surfaces, no dirt traps
- Easy cleaning and maintenance operations; REMOVABLE S/S scrap pan, blade scraper and pulley scraper
- Stainless steel pulleys
- Blade tightening device with friction brake
- Continuous service motor - Electrical mechanical brake
- N.V.R. low tension (24V) safety device, with start, brake release, emergency stop button
- Stop safety limit switch in door

SCIE À OS PROFESSIONNELLE EN ACIER INOX

- Pour établissements de transformation des viandes, industrie du poisson, supermarchés et hypermarchés.
- C/E 285 F: version avec table fixe
- C/E 285 P: version avec table coulissante
- Structure et carrosserie en acier inox
- Colonne à droit. Ample table de travail. Hauteur et largeur de coupe importantes.
- Surfaces lisses sans réceptacles de saleté
- Nettoyage et entretien faciles: bac inox de récolte des chutes de travail et racleur à lame et racleur à poulie démontables
- Poulies en acier inox
- Tendeur de lame à frein-friction
- Moteur pour service continu - Frein électromécanique
- Dispositif de sécurité NVR à basse tension (24V), avec bouton de marche, bouton-poussoir d'arrêt
- Fin de course de sécurité sur le portillon

BETRIEBS-KNOCHENSÄGE AUS INOX-STAHL

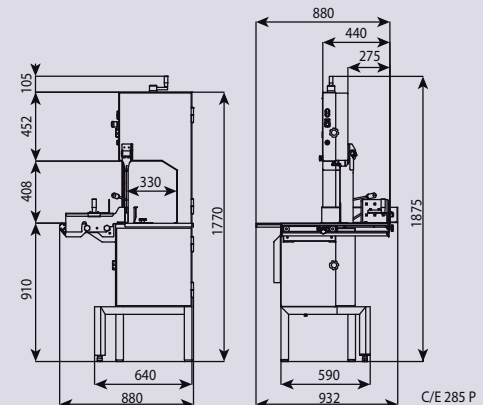
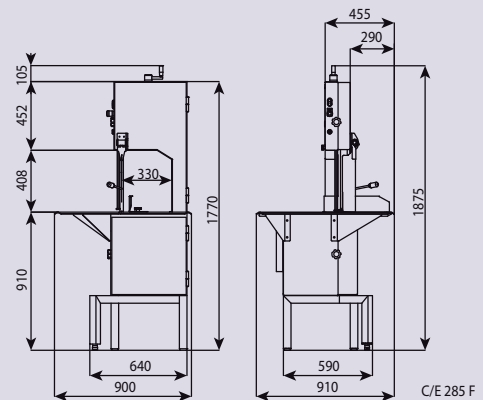
- Für Fleisch- und Fischverarbeitungsbetriebe, Super- und Hypermärkte
- C/E 285 F Ausführung mit fester Platte
- C/E 285 P Ausführung mit Schiebeplatte
- Aufbau und Türen aus INOX-Stahl
- Säule RECHTS. Großzügig bemessene Arbeitsplatte, große Schnittweite und -höhe
- Glatte Oberflächen ohne Schmutzfänger
- Einfache Instandhaltung und Reinigung: Schlackenaufnahmewanne und Schaber, abmontierbar
- Riemenscheiben aus Edelstahl
- Sägeband-Spannvorrichtung
- Motor für Dauerbetrieb mit elektromechanischer Bremse
- N.V.R. Niederspannungsgerät (24 V) Start-/Stopptaster, Bremsentriegelung und Not-Aus-Pilz
- Codierte Sicherheitsenschalter an den Türen

SIERRA PARA CENTROS DE PROCESADO EN ACERO INOX

- Para centro de elaboración de carnes y pescado, super e hipermercados
- C/E 285 F versión con plano de corte fijo
- C/E 285 P versión con plano de corte deslizable
- Estructura y puerta en acero inox
- Columna a la derecha. Gran capacidad y altura de corte
- Superficies lisas que no permiten la acumulación de suciedad
- Fácil de limpiar: rascadores y cuba recolección aserrín en acero inox desmontables sin herramientas
- Poleas en acero inox
- Tensahoja friccionada
- Motor para servicio continuo con freno electromecánico
- Dispositivo N.V.R. a baja tensión (24 V), pulsantes start/stop, desbloqueo del freno; pulsante emergencia
- Switch "fin de carrera" codificados en la puerta

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E285 F	C/E285 P
Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia	kW (HP)	1,50 (2,0)	1,50 (2,0)
N° giri motore - Motor rpm - N° tr. moteur - Motordrehzahl - N° de revoluciones motor	r.p.m.	900	900
Diámetro pulegge - Pulley diameter - Diamètre poulies - Scheibendurchmesser - Diámetro poleas	mm	350	350
Dimensioni lama - Blade length - Dimensions lame - Sagenlänge - Diámetro poleas	mm	2.850x16	2.850x16
Profondità di taglio - Cutting depth - Profondeur de coupe - Schnitttiefe - Profundidad de corte	mm	330	330
Ampiezza di taglio - Cutting width - Largeur de coupe - Schnittbreite - Amplitud de corte	mm	400	400
Piano di lavoro - Work surface - Table de travail - Abmessungen Arbeitstisch - Plano de trabajo	mm	900x910	880x880
Velocità di taglio - Cutting speed - Vitesse de coupe - Schnittgeschwindigkeit - Velocidad de corte	m/sec	17	17
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto	kg	165	170



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.

C/E320



C/E 320P

C/E320 F - C/E320 P

 SEGAOSSA DA LABORATORIO IN ACCIAIO INOX 

- Per laboratori carne, industria ittica, supermercati e iper
- C/E 320 F versione con piano fisso
- C/E 320 P versione con piano scorrevole
- Struttura e sportelli in acciaio inox
- Colonna DX. Ampio piano di lavoro, grande ampiezza e altezza di taglio
- Superfici lisce e senza trappole di sporco
- Facile manutenzione pulizia: pulegge, piani di lavoro, regola fetta, raschiatori smontabili senza attrezzi, sportelli e vaschetta raccogli scorie inox smontabili
- Pulegge in acciaio inox
- Tendilama frizionato
- Motore per servizio continuo con freno elettromeccanico
- Dispositivo N.V.R. a bassa tensione (24 V) pulsanti start/stop, sblocco freno e emergenza a fungo
- Finecorsa di sicurezza codificati sugli sportelli

BONE SAW FOR PROCESSING CENTRES 

- For meat processing centres and fish industry, supermarkets and hypermarkets.
- C/E 320 F: version with fixed table
- C/E 320 P: version with sliding table
- Stainless steel structure and casing
- Column on the right side. Large working surface. Wide and deep cut.
- Smooth surfaces, no dirt traps
- Easy cleaning and maintenance operations; work surfaces and slice gauge, scrapers and pulleys can be removed without using tools, removable doors S/S scrap pans
- Stainless steel pulleys
- Blade tightening device with friction brake
- Continuous service motor. Electrical mechanical brake
- N.V.R. low tension (24V) safety device, with start, brake release, emergency stop button
- Stop safety limit switch in door

 SCIE À OS PROFESSIONNELLE EN ACIER INOX 

- Pour établissements de transformation des viandes, industrie du poisson, supermarchés et hypermarchés.
- C/E 320 F: version avec table fixe
- C/E320P: version avec table coulissante
- Structure et carrosserie en acier inox
- Colonne à droite. Ample table de travail. Hauteur et largeur de coupe importantes.
- Surfaces lisses sans réceptacles de saleté
- Nettoyage et entretien faciles: tables de travail, poulies et racleurs démontables sans outils, portillons, bac inox de récolte des chutes de travail démontables.
- Poulies en acier inox
- Tendeur de lame à frein-friction
- Moteur pour service continu. Frein électromécanique
- Dispositif de sécurité NVR à basse tension (24V), avec bouton de marche, déblocage frein, bouton-poussoir d'arrêt
- Fin de course de sécurité sur le portillon

BETRIEBS-KNOCHENSÄGE AUS INOX-STAHL 

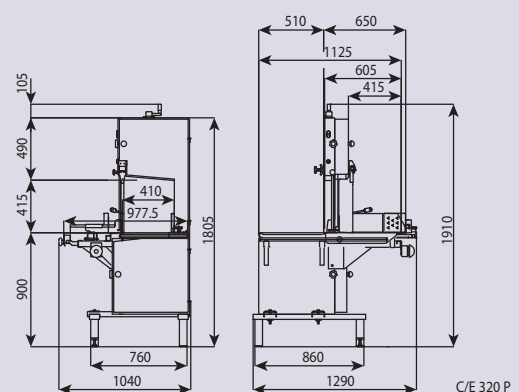
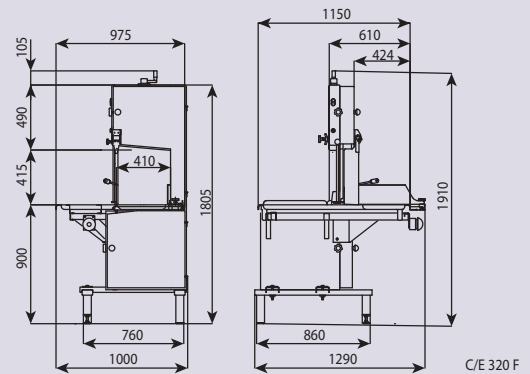
- Für Fleisch- und Fischverarbeitungsbetriebe, Super- und Hypermärkte
- C/E 320 F Ausführung mit fester Platte
- C/E 320 P Ausführung mit Schiebepatte
- Aufbau und Türen aus INOX-Stahl
- Säule RECHTS. Großzügig bemessene Arbeitsplatte, große Schnittweite und -höhe
- Glatte Oberflächen ohne Schmutzfänger
- Einfache Instandhaltung und Reinigung: Riemenscheiben, Arbeitsplatten, Aufschnittregelung, werkzeuglos abmontierbare Schaber, abmontierbare Türen und Schlackenaufnahmewanne aus Innox-Stahl
- Riemenscheiben aus Edelstahl
- Sägeband-Spannvorrichtung
- Motor für Dauerbetrieb mit elektromechanischer Bremse
- N.V.R. Niederspannungsgerät (24 V) Start-/Stopptaster, Bremsenregelung und Not-Aus-Pilz
- Codierte Sicherheitsendschalter an den Türen

 SIERRA PARA CENTROS DE PROCESADO EN ACERO INOX 

- Para centro de elaboración de carnes y pescado, super e hipermercados
- C/E 320 F versión con plano de corte fijo
- C/E 320 P versión con plano de corte deslizable
- Estructura y puerta en acero inox
- Columna a la derecha. Amplio plano de corte. Gran capacidad y altura de corte
- Superficies lisas que no permiten la acumulación de suciedad
- Fácil de limpiar: poleas, plano de corte, espesor de corte, rascadores desmontables sin herramientas, puerta y cuba recolección aserrín desmontables en acero inox
- Poleas en acero inox
- Tensahoja friccionado
- Motor para servicio continuo con freno electromecánico
- Dispositivo N.V.R. a baja tensión (24 V), pulsantes start/stop, desbloqueo del freno; pulsante emergencia
- Switch "fin de carrera" codificados en la puerta

 CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
 TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E320 F	C/E320 P
Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia	kW (HP)	2,2 (3)	2,2 (3)
N° giri pulegge - Pulleys rpm - Tr/min poulies - Drehzal Scheiben - N° revoluciones poleas	r.p.m.	900	900
Diametro pulegge - Pulley diameter - Diamètre poulies - Scheibendurchmesser - Diámetro poleas	mm	420	420
Dimensioni lama - Blade length - Dimensions lame - Sagenlänge - Diametro poleas	mm	3.200x16-20	3.200x16-20
Profondità di taglio - Cutting depth - Profondeur de coupe - Schnitttiefe - Profundidad de corte	mm	415	415
Ampiezza di taglio - Cutting width - Largeur de coupe - Schnittbreite - Amplitud de corte	mm	420	420
Piano di lavoro - Work surface - Table de travail - Abmessungen Arbeitstisch - Plano de trabajo	mm	975x1150	1040x1125
Velocità di taglio - Cutting speed - Vitesse de coupe - Schnittgeschwindigkeit - Velocidad de corte	m/sec	19	19
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	261	267



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.



LAVORAZIONE CARNI - MESCOLOTORI PER CARNI MEAT PROCESSING - MEAT MIXERS

69

Macchine impastatrici o mescolatori professionali per diversi tipi di carni e spezie, disponibili in varie portate per ogni esigenza di lavoro. Affidabili, facili da smontare, pulire e rimontare, sono ideali per laboratori carne, salumifici, supermercati e Iper. Sono costruiti per un funzionamento intensivo, sia in versione monopala che bipala e per ottenere impasti molto omogenei facilmente scaricabili grazie alle vasche ribaltabili. I mescolatori per carni Minerva Omega Group sono macchine professionali costruite in acciaio inox e certificate conformi alle Normative CE in materia di igiene e sicurezza.

Professional mixers for different types of meat and spices, available in various sizes for every type of requirement.

Reliable, easy to dismantle, clean and re-assemble, they are ideal for meat processing centres, pork processing centres, supermarkets and hypermarkets. Both the single- and the double-paddle versions are built for intensive use, providing well-blended mixtures that easily discharge from the tipping chambers. Minerva Omega Group meat mixers are professional machines constructed in stainless steel and certified compliant with EC hygiene and safety standards.



MESCOLATORI - MEAT MIXERS



MESCOLATORI - MEAT MIXERS

- MESCOLATORI DA LABORATORIO, MONOPALA (MM) E BIPALA (MB).
- Mescolano velocemente carne, spezie e altri ingredienti per ottenere un impasto molto omogeneo per insaccati, hamburgers, polpettoni,...
 - Affidabili, facili da usare e da pulire.
 - Per laboratori carni, salumifici, supermercati, iper,...
 - Carrozzeria, vasca e pale in acciaio inox
 - Vasca ribaltabile per lo scarico dell'impasto
 - Pale facilmente smontabili per la pulizia
 - Modello C/E MM30 da banco. Gli altri modelli sono montati su quattro ruote di cui due sterzanti con freno
 - Coperchio in acciaio inox, ribaltabile in due posizioni, con micro di sicurezza
 - Motore ventilato per uso continuo. Marcia avanti, stop e inversione di marcia, N.V.R. a bassa tensione (24V)

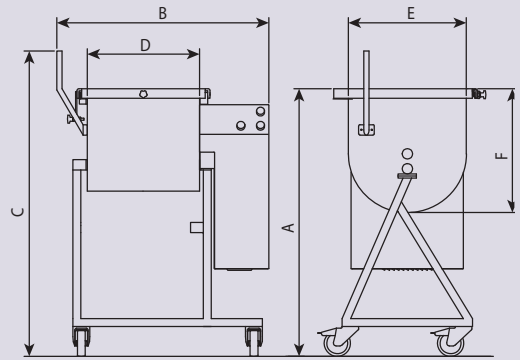
- ONE-BLADE (MM) AND TWO-BLADE (MB) MIXERS FOR MEAT PROCESSING.
- They quickly mix meat, spices and other ingredients to produce an evenly blended mixture for sausages, hamburgers, meatloaf,...
 - Reliable, easy to use and clean.
 - For meat-processing centres, sausage factories, supermarkets, hypermarkets,...
 - Stainless steel casing, bowl and blades
 - Tip-up bowl for emptying out the mixture
 - Blades, easily removable for cleaning
 - Counter model C/E MM30. The other models are mounted on four wheels, including two steering wheels with a brake
 - Stainless steel lid can be turned over into two different positions, with safety micro
 - Ventilated motor for non-stop use. Forward drive, stop and reverse, with low-voltage (24V) N.V.R.

- MÉLANGEURS PROFESSIONNELS, MONO-PALE (MM) ET BI-PALE (MB).
- Mélangent rapidement viandes, épices et autres ingrédients et permettent d'obtenir des hachis homogènes pour la préparation de saucisses, hamburgers, paupiettes, etc.
 - Fonctionnels, faciles à utiliser et à nettoyer.
 - Pour les boucheries et les charcuteries, les supermarchés, les hypermarchés,...
 - Structure, bac et pales en acier inox
 - Bac basculant pour le déchargement du pétrissage
 - Équipés de pales, facilement démontables pour le nettoyage
 - Modèle d'étal C/E MM30. Les autres modèles sont montés sur quatre roues dont deux directionnelles avec frein
 - Couvercle en acier inox basculante en deux positions, doté de micro-contact de sécurité
 - Moteur ventilé pour fonctionnement continu. Commandes N.V.R. de marche avant, arrêt et inversion de marche, à basse tension (24V)

- EINBLATTMISCHER (MM) UND ZWEIBLATTMISCHER (MB) FÜR FLEISCHVERARBEITUNG.
- Zum schnellen Vermischen von Fleisch, Gewürzen und anderen Zutaten zu einer sehr homogenen Masse für Würste, Hamburger, Fleischbällchen.
 - Zuverlässig, leichte Handhabung und Reinigung.
 - Für Metzgereien, Wurstfabriken, Supermärkte, Hypermarkets,...
 - Karosserie, Wanne und Blätter aus Edelstahl
 - Wanne zum Entleeren der Masse kippbar
 - Reinigung leicht abnehmbare Blätter
 - Modell C/E MM30 für Theke. Die anderen Modelle sind auf vier Räder montiert, davon zwei Lenkräder mit Bremse
 - Deckel aus Edelstahl, in zwei Positionen hochklappbar, mit Sicherheits-Mikroschalter
 - Lüftermotor für Dauerbetrieb. Vorwärtsgang, Stopp und Rückwärtsgang, mit Niederspannungs-NVR (24V)

- MEZCLADORAS MONOPALA (MM) Y BIPALA (MB) PARA CENTROS DE PROCESADO DE CARNES.
- Mezclan rápidamente carne, especias y otros ingredientes para obtener una pasta homogénea destinada a producir embutidos, hamburguesas, albóndigas,...
 - Confiables. Fáciles de usar e higienizar.
 - Para centros de procesado de carnes y embutidos, super e hipermercados
 - Bastidor, cuba y palas en acero inox
 - Cuba giratoria para descarga de mezcla
 - Pala/s mezcladora/s fácilmente desmontable/s para higiene
 - Modelo C/E MM30 de sobremesa. Demás modelos montados sobre cuatro ruedas (dos autofrenantes y direccionales)
 - Tapa en acero inox, con dos posiciones de bloqueo de apertura y micro de seguridad
 - Motor ventilado para uso continuo. Marcha adelante, parada e inversión de marcha. Con N.V.R. de baja tensión (24 V)

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES						
C/E	MM30	MM50	MB50	MB90	MB120	MB180
N° pale N° of blades N° de pales Anz. Blätter N° de palas	1	1	2	2	2	2
Max. capacità di lavoro Capacity max. of work Capacité max. de travail Fassungsvmögen max. arbeiten Máx. capacidad trabajo	L 30	50	50	90	120	180
Potenza TF Three-phase pwr Puissance TF Leistung dreiphasig Potencia TF	kW: 0,75 (HP): (1)	1,5 (2)	1,85 (2,5)	1,85 (2,5)	1,85 (2,5)	1,85 (2,5)
Potenza MF Single-phase pwr Puissance MF Leistung einphasig Potencia MF	kW: 0,75 (HP): (1)	1,5 (2)	1,85 (2,5)	1,85 (2,5)	-	-
Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto	kg 55	85	127	137	147	166
A	mm: 650	1,040	1,040	1,040	1,060	1,060
B	mm: 800	785	815	1,185	1,100	1,440
C	mm: 790	1,190	1,190	1,190	1,250	1,250
D	mm: 400	425	420	800	705	1,050
E	mm: 305	400	500	500	555	555
F	mm: 385	480	385	385	480	480



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.



TSC 500 - TSC 700



INTENERITRICE / TAGLIASTRISCE
TENDERIZER / STRIP CUTTING MACHINE

TSC 500 - TSC 700

MACCHINA INTENERITRICE/TAGLIASTRISCE: 

- Gruppi lame in opzione a scelta fra:
 - Gruppo lame per intenerire
 - Gruppo lame Taglia Strisce 5 mm (per carne o pesce e verdure)
 - Gruppo lame Taglia Strisce 10 mm (per carne o pesce e verdure)
 - Gruppo lame Taglia Strisce 15 mm (per carne o pesce e verdure)
- Coperchio rimovibile per una facile pulizia
- Contenitore di raccolta in plastica
- Ampia e pratica introduzione del prodotto
- Facile rimozione e sostituzione del gruppo lame
- Rulli lame smontabili per una maggiore pulizia

TENDERIZER AND STRIPES CUTTING MACHINE: 

- Optional blade assemblies:
 - Tenderizing blade assembly
 - 5 mm strip cutting assembly (for meat or fish and vegetables)
 - 10 mm strip cutting assembly (for meat or fish and vegetables)
 - 15 mm strip cutting assembly (for meat or fish and vegetables)
- Removable cover for easy cleaning
- Plastic Pan
- Wide and practical feeding income
- Blade assembly easily removable and changeable
- Blade drums easily detachable for a deeper cleaning.

ATTENDRISEUR ET COUPEUR EN LANIÈRES: 

- Bloc lames disponibles en option:
 - Bloc lames pour attendrir
 - Bloc lames pour couper en lanières de 5 mm (pour viande ou poisson et légumes)
 - Bloc lames pour couper en lanières de 10 mm (pour viande ou poisson et légumes)
 - Bloc lames pour couper en lanières de 15 mm (pour viande ou poisson et légumes)
- Couvercle amovible pour les opérations de nettoyage
- Bac en plastique
- Grande ouverture facilitant l'introduction des produits
- Facile démontage et remplacement du bloc de lames.
- Démontage facile des rouleaux de lames pour un nettoyage en profondeur.

MUERBE UND STREIFENSCHNEIDENMASCHINE 

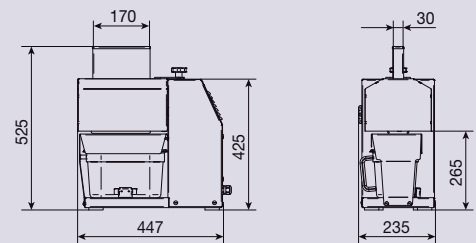
- Messer verfügbar:
 - Messer zu mürbe machen
 - Messer zu streifenschneiden (5 mm) (für fleish oder fisch und gemüse)
 - Messer zu streifenschneiden (10 mm) (für fleish oder fisch und gemüse)
 - Messer zu streifenschneiden (15 mm) (für fleish oder fisch und gemüse)
- Leicht zu entfernende Abdeckung für die Reinigung
- Kunststoffbecken
- Breite und praktische Einführung des Produktes
- Leichter Ausbau und Entfernung der Messer.
- Leicht ausbaubare Messerrolle für Tiefenreinigung

MAQUINA TIERNIZADORA/CORTADORA: 

- Grupos de cuchillas disponibles:
 - Grupo cuchillas tiernizado
 - Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm (para carne o pescado y verduras)
 - Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm (para carne o pescado y verduras)
 - Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm (para carne o pescado y verduras)
- Tapa removible para fácil higiene
- Cuba plástica recolección
- Amplia y práctica zona carga del producto a procesar
- Fácil cambio del grupo de corte
- Cuchillas desmontables para facilidad de higiene

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

	TSC 500	TSC 700
Motore MF - motor SPH - Motor EPH - moteur MPH - motor MF	kW 0,37 (HP) (0,50)	0,55 (0,75)
Motore TF - motor TPH - Motor TPH - moteur DPH - motor TF	kW 0,55 (HP) (0,75)	0,75 (1,00)
Lunghezza rulli - Rollers width - Largeur rouleaux - Breitewalzen - Ancho rodillos	mm 170	255
Dimensioni bocca - Loading hopper - Trémies de chargement - Abmessungen Beladetrichter - Boca de carga	mm 30x170	30x250
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg 24	34



TSC 500



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.





LAVORAZIONE CARNI - INSACCATRICI MEAT PROCESSING - SAUSAGE FILLERS

75

Insaccatrici idrauliche verticali in acciaio inox

Questi modelli di insaccatrici professionali per salumi sono costruiti per resistere a cicli di lavoro elevati ma in condizioni di perfetta ergonomia per l'operatore. Realizzate interamente in acciaio Inox, sono regolabili per velocità di uscita, con comandi di avviamento e stop in alternativa da pedale o da ginocchio.

La cura costruttiva, la finitura dei materiali, la semplicità operativa e la precisione di funzionamento rendono queste macchine insaccatrici sistemi ideali per cucine di grandi comunità, industrie alimentari, salumifici, supermercati e Iper, laboratori carni, grandi macellerie.

Vertical hydraulic sausage filling machines in stainless steel

These professional sausage filling machines are constructed to withstand high work cycles whilst remaining perfectly ergonomic for the operator. Made entirely of stainless steel, the outfeed speed is adjustable with start and stop commands available as either a foot or knee pedal.

The workmanship, finish, ease of use and precision operation make these sausage filling systems ideal for large community kitchens, food industries, pork processing centres, supermarkets and hypermarkets, meat processing centres and large butcher's shops.



VINS



INSACCATRICI IDRAULICHE
HYDRAULIC SAUSAGE FILLER

VINS/22 - VINS/32 - VINS/45

INSACCATRICI IDRAULICHE VERTICALI IN ACCIAIO INOX 

- Carrozzeria e coperchio in acciaio inox
- Pistone acciaio inox
- Cilindro rimovibile in acciaio inox lucidato
- Velocità di uscita regolabile
- Avviamento e stop automatici con comando al ginocchio
- Tre imbutoi acciaio inox: ø 14, 22 e 30 mm
- Per macellerie, laboratori carni, salumifici, supermercati.

A richiesta


- Comando a pedale (in alternativa al comando a ginocchio)

UPRIGHT STAINLESS STEEL HYDRAULIC SAUSAGE FILLERS 

- Stainless steel structure and cover
- Stainless steel piston
- Removable polished stainless steel piston
- Adjustable speed
- Automatic start/stop operation with knee control
- Three stainless steel funnels: ø 14, 22 and 30 mm
- For butcher's shops, meat processing centres, sausage factories, supermarkets

On request

- Foot control (optional device to knee control)

POUSOIRS HYDRAULIQUES VERTICAUX EN ACIER INOX 

- Carrosserie et couvercle en acier inox
- Piston en acier inox
- Cylindre démontable en acier inox poli
- Vitesse réglable
- Démarrage et arrêt automatiques par commande à genouillère
- Trois entonnoirs en acier inox: ø 14, 22 et 30 mm
- Pour boucheries, laboratoires de préparation de la viande, fabriques de charcuterie, supermarchés

Sur demande

- Commande à pédale (au lieu de commande à genou)

HYDRAULISCHE VERTIKAL-WURSTFÜLLER AUS EDELSTAHL 

- Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
- Edelstahlkolben
- Abnehmbarer Cylinder aus poliertes inox stahl
- Automatischer Start und Stopp mit Knieschalter
- Schneller Kolbenrücklauf
- Ausstattung drei Edelstahltrichter: Ø 14, 22 und 30 mm
- Außerst genaue Fleisch verarbeitende Betriebe, Wurstfabriken, Supermärkte,...

Auf anfrage

- Pedalsteuerung (zubehör anstatt der kniesteuerung)

EMBUTIDORAS HIDRÁULICAS VERTICALES DE ACERO INOX 

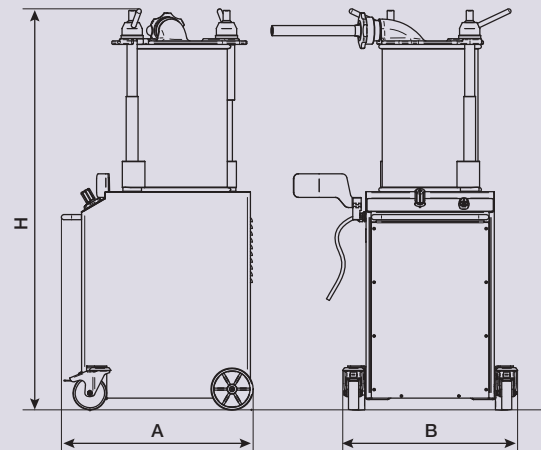
- Bastidor y tapa en acero inox
- Pistón inox
- Cilindro removible de acero inoxidable lúcido
- Velocidad regulable
- Arranque y parada automáticos con mando de rodilla
- Equipadas con tres embudos inox: ø 14, 22 e 30 mm
- Para carnicerías, talleres de procesado de carnes, fábricas de embutidos, supermercados.


Bajo pedido

- Mando de pedal (en alternativa de mando de rodilla)

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		VINS/22	VINS/32	VINS/45
Capacità - Capacity - Capacité - Fassungsvermögen - Capacidad	l (kg)	22 (19)	32 (27)	45 (38)
motore, motor, Motor, moteur, motor	kW (HP)	0,52 (0,70)	0,52 (0,70)	0,52 (0,70)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	119	125	135
H	mm	1188	1188	1264
A	mm	568	568	568
B	mm	518	518	518



 Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza. The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.



LAVORAZIONE CARNI - HAMBURGATRICI/FORMATRICI MEAT PROCESSING - HAMBURGER/FORMING MACHINES

79

Queste formatrici automatiche sono ideali per la produzione in serie di hamburger, medaglioni, bastoncini a forme rotonde o speciali, con grammature regolabili, con carni rosse o bianche anche miscelate con altri ingredienti di condimento. Alta produttività: fino a 2100 cicli/ora.

Tutti i modelli di hamburgeratrici che fanno parte di questa linea sono dotati di una vasca inox completamente estraibile ed i componenti che entrano in contatto con la carne o con gli altri impasti, sono omologati per alimenti, nel rispetto della procedura HACCP.

Alcuni modelli dispongono di un nastro in uscita collegabile ad altri sistemi di confezionamento automatico. Massima igiene, facilità di utilizzo in sicurezza e pulizia per gli operatori.

Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza.

These automatic forming machines are ideal for mass production of hamburgers, patties, round sticks or special shapes, with adjustable weights, with red or white meats, also mixed with other ingredients. High productivity: up to 2100 cycles/hour.

All hamburger forming machine models in this line are equipped with a fully extractable stainless steel chamber and the components that come into contact with meat or other mixtures are certified food safe, in compliance with HACCP procedure.

Some models feature an outfeed belt that can be connected to other automatic packaging systems. Maximum hygiene, ease of use and cleaning for operators.

Machines comply with EC hygiene and safety standards.



AUTOMATIC PATTY FORMERS



81


C/E 653

C/E H R

HAMBURGATRICI AUTOMATICHE
HAMBURGER FORMING MACHINE



DESCRIZIONE GENERALE - GENERAL DESCRIPTION - DESCRIPTION GÉNÉRALE
GENERELLE BESCHREIBUNG - DESCRIPCIÓN GENERAL

HAMBURGATRICI AUTOMATICHE: 
- C/E 652 - C/E 653 - C/E H, versioni standard
- C/E 653 R - C/E H R, versioni refrigerate

Veloci, silenziose, sicure e affidabili, compatte, facili da pulire. Questi modelli di hamburgertrice sono ideali per: macellerie, super e ipermercati, laboratori alimentari, fast food, mense, cucine di comunità.

Le macchine, alimentate con macinato, producono in modo automatico hamburger o polpette in porzioni dal peso desiderato, regolabile attraverso il rullo di formatura, anche usando varie combinazioni di ingredienti: carni di manzo, pollo o pesce in combinazione con pangrattato, uova, verdure, formaggio, soia, spezie. È possibile anche trattare impasti per biscotti. Il peso degli hamburger o delle polpette resta costante e perfettamente determinato, aspetto produttivo importante nel settore della produzione e confezionamento e nella ristorazione collettiva, in cui le quantità di prodotto/porzione/confezione sono definite con precisione.


Sostituendo il rullo formatore si possono produrre porzioni con forme diverse: quadrate, ellittiche, doppie o di fantasia.

AUTOMATIC PATTY FORMERS 
- C/E 652 - C/E 653 - C/E H, standard version
- C/E 653 R - C/E H R, refrigerated version

Fast, noiseless, safe and reliable, compact easy to clean. These patty former models are the ideal equipment for butchers, super and hypermarkets, food processors, fast food, canteens and catering centers.

Fed with mince, they can automatically produce either patty or balls of the desired weight as it can be adjusted thanks to the forming cylinder. Various ingredients such as beef, chicken, fish can be processed in combination with grated bread, eggs, cheese, soy and spices. Even biscuits dough can be easily shaped. The pre-established weight of patties and balls is constant throughout the whole working cycle; very important issue for food processors, packaging plant and catering centers where product quantity per each portion must be as accurate as possible; one of the most valuable aspect.

Different shapes can be obtained just changing the forming cylinder: square, oval, customized according to customer needs.


RECONSTITUESES AUTOMATIQUES 
- C/E 652 - C/E 653 - C/E H, version standard
- C/E 653 R - C/E H R, version réfrigérée

Efficaces, polyvalentes, sûres, compactes, fiables, facile à nettoyer. Les équipements idéals pour les supermarchés, les hypermarchés, les services de restauration collective, les laboratoires de boucherie, centres d'emballage, industrie alimentaire.

Alimentées avec du produit haché elles permettent de former en automatique des hamburgers et "boulettes" du poids souhaité grâce au cylindre réglable. Elles peuvent être alimentées au moyen de viandes rouges, blanches, poissons et mélangées avec d'autres ingrédients: pain râpé, œufs, fromages, soja, épices. les pâtes à biscuits, aussi, peuvent être procédées.

Le poids établi auparavant reste constant pendant le cycle entier de travail; aspect très important pour les centres d'emballage et industrie alimentaire pour qui la quantité de produit pour chaque portion doit être la plus précise possible.

Plusieurs formes peuvent être obtenues juste en remplaçant le cylindre: carrées, ovales de fantaisie.

AUTOMATISCHE HAMBURGERMASCHINEN: 
- C/E 652 - C/E 653 - C/E H, Standardausführungen
- C/E 653 R - C/E H R, Ausführungen mit Kühlung

Schnell, geräuscharm, sicher und zuverlässig, leicht zu reinigen. Diese Hamburgermaschinenmodelle sind ideal für: Fleischereibetriebe, Super- und Hypermärkte, Lebensmittel-Laboratorien, Fast Food, Mensen, Großküchen.

Die mit dem Hack gespeisten Maschinen produzieren automatisch Hamburger oder Frikadellen in Portionen mit dem gewünschten Gewicht. Die entsprechende Einstellung erfolgt über Formwalzen, auch mit Verwendung verschiedener Zutatenkombinationen: Rindfleisch, Huhn oder Fisch in Kombination mit Paniermehl, Ei, Gemüse, Käse, Soja, Kräutern.

Auch die Zubereitung von Plätzchenteigen ist möglich. Das Gewicht der Hamburger oder Frikadellen bleibt konstant und perfekt festgelegt. Dies ist ein wichtiger Aspekt im Bereich der Produktion und Verpackung sowie in Großküchen, wo die Produktmengen/Portionen/Packungen präzise definiert werden.

Die Auswechslung der Formwalze erlaubt die Herstellung von Portionen mit unterschiedlichen Formen: quadratisch, elliptisch, doppelt oder nach Belieben.

HAMBURGUESERAS AUTOMATICAS 
- C/E 652 - C/E 653 - C/E H, versiones standard
- C/E 653 R - C/E H R, versiones refrigeradas

Rápidas, silenciosas, seguras y confiables; compactas y fáciles de higienizar. Estos modelos de hamburgueseras son ideales para: carnicerías, super e hipermercados, centros de procesamiento de alimentos, fast food, grandes comedores.

Las máquinas, a partir de la utilización de carne picada/molida, producen automáticamente hamburguesas o albóndigas en porciones del peso deseado modificable a través del cilindro formador usando también combinaciones de ingredientes: carne de res, pollo o pescado mezclados con pan rallado, huevos, verduras, queso, soja, especias, etc.

Es posible utilizar las máquinas con preparados a base de harina para bizcochos y galletas. El peso de las hamburguesas o albóndigas permanece constante y perfectamente determinado, aspecto importante en la producción y embalaje y en las cocinas profesionales (en las cuales la cantidad de producto / porción / paquete se definen con precisión).

Intercambiando el cilindro formador se pueden producir porciones con diferentes formas: cuadradas, elípticas, dobles, formatos de fantasía, etc.



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - CARACTÉRISTIQUES
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN - CARACTERISTICAS TECNICAS

- Struttura in acciaio inox e alluminio anodizzato.
Per modelli C/E H - C/E H R costruzione completa in acciaio inox.
 - Rulli in Delrin® intercambiabili ad una o due forme. In dotazione un rullo formatore standard (richiedere informazioni sulla dimensione pala) ed un raschiatore a filo.
 - Pale inox (C/E H - C/E H R).
 - Materiali idonei al contatto con gli alimenti.
 - Nastro trasportatore di serie (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Facile regolazione dello spessore della porzione.
 - Peso costante delle porzioni.
 - Sicura! Finecorsa magnetici di sicurezza codificati e protezioni fisiche per impedire l'accesso alle parti in movimento.
 - La macchina è facile da smontare per la pulizia e manutenzione di tutte le parti a contatto con il macinato: vasca, pale, rullo formatore, convogliatore.
 - Vetrina e coperchio in metacrilato trasparente, facili da rimuovere per la pulizia.
 - Parti elettriche in scatola con protezione IP 55.
-
- Structure in stainless steel and anodized aluminum.
C/E H - C/E H R complete made stainless steel.
 - Exchangeable cylinder made in Delrin®, one or two shapes. Provided with a standard forming cylinder (request information about shaft's dimensions) and a scraper.
 - Stainless steel paddles (C/E H - C/E H R).
 - Certified materials for food contact.
 - Standard conveyor belt (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Portion thickness easy to adjust.
 - Constant weight.
 - Safe! Codified magnetic micro-switches and safety guards to prevent access to moving parts.
 - Paddles, forming cylinder and product feed hopper easy removable for cleaning and maintaining.
 - User friendly transparent methacrylate window and cover.
 - Electric plant in ip55 box.
-
- Structure en acier inox et aluminium anodisé.
C/E H - C/E H R totalment en acier inox.
 - Rouleaux reconstituer interchangeable avec expulseur en polyéthylène à usage alimentaire. Fourni avec un rouleau standard (demander des informations sur la taille de la pale) et un racleur.
 - Pales en acier inox (C/E H - C/E H R).
 - Composantes homologuées pour usage alimentaire.
 - Ruban transporteur standard (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R)
 - Épaisseur facilement réglable.
 - Poids constant.
 - En sécurité ! Fins de course de sécurité magnétiques codifiées et protections pour interdire l'accès à toutes les pièces qui bougent.
 - Les composantes en contact avec le hachis sont faciles à démonter pour le nettoyage: bac, pales, rouleau reconstituer, convoyeur
 - Vitrine et couvercle transparents, amovibles, ultra-robustes en méthacrylate anti-choc.
 - Composants électriques sous protection IP55.
-
- Tragkonstruktion aus Inox-Stahl und eloxiertem Aluminium.
Bei den Modellen C/E H - C/E H R Konstruktion vollständig in Inox.
 - Walzen aus Delrin®, austauschbar in ein oder zwei Formen. Zur Ausstattung gehören eine Standardformwalze (Fordern Sie Informationen über die Mischschaufeln) und ein Drahtabstreifer.
 - Inox-Mischschaufeln (C/E H - C/E H R).
 - Für den Kontakt mit Lebensmittel geeignete Materialien.
 - Serienmäßiges Förderband (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Leichte Einstellung der Portionsstärke.
 - Konstantes Gewicht der Portionen.
 - Sicher! Codierte Sicherheits-Magnetschalter und physikalische Schutzvorrichtungen zur Unterbindung des Zugriffs auf bewegliche Teile.
 - Die Maschine lässt sich leicht für Reinigungs- und Wartungsarbeiten an allen Teilen in Kontakt mit dem Hack auseinandernehmen: Wanne, Mischschaufel, Formwalze, Förderer.
 - Vitrine und Deckel aus durchsichtigem Metakrylat, leicht zu Reinigungszwecken zu entfernen.
 - Elektrische Teile in Gehäuse mit Schutzklasse IP 55.
-
- Estructura en acero inox y aluminio anodizado. Para modelos C/E H - C/E H R construcción completa en acero inox.
 - Cilindros formadores en Delrin® intercambiables con una o dos formas. Incluye un cilindro formato standard (solicitar información sobre la dimensión de la pala) y un separador con alambre.
 - Pala en acero inox (C/E H - C/E H R).
 - Materiales adecuados para el contacto con alimentos
 - Cinta transportadora de serie (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Fácil regulación del espesor de la hamburguesa.
 - Peso constante de la porción.
 - Segura! Interruptores codificados magnéticos de seguridad y protecciones adecuadas para evitar el acceso a las partes en movimiento.
 - La máquina es de fácil desarme para la limpieza y el mantenimiento de todas las piezas en contacto con la carne: cuba, pala, cilindros formadores.
 - Puerta frontal y tapa superior en acrílico transparente, fácil de desmontar para la limpieza.
 - Partes eléctricas con protección IP55.



A RICHIESTA - ON REQUEST - SUR DEMANDE
AUF ANFRAGE - BAJO PEDIDO

- Nastro trasportatore con lunghezze predefinite (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Comando a pedale.
 - Rulli formatori standard, speciali o su specifica.
 - Pulizia automatica del filo raschiatore (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - "Interleaver"; interfogliatore di carta (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Tramoggia in acciaio inox; capacità 40 litri (C/E 653 - C/E 653 R), capacità 50 litri (in due stadi nelle C/E H - C/E H R).
 - Nebulizzatore per carni bianche o impasti difficili (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Velocità variabile da 500 a 4.000 r.p.h. (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Tavolo inox con ripiano estraibile e ruote con freno.
 - Voltaggi speciali, 60 Hz.
 - Pala maggiorata per formati Ø 110 mm in su.
- Conveyor belt with defined length (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Foot control.
 - Standard, special or customized forming cylinder.
 - Automatic cleaning of the scraper wire (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - "Interleaver"; automatic paper sorter (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Stainless steel hopper; capacity 40 liters (C/E 653 - C/E 653 R), stainless steel hopper; capacity 50 liters (two overlaid pieces C/E H - C/E H R)
 - Vaporizer for white meat or particularly sticky mixtures (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R)
 - Variable speed from 500 to 4000 r.p.h. (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R)
 - Stainless steel table with extended working surface and brake
 - Special voltage, 60 Hz.
 - Wider paddle for diameter portions from Ø 110 mm.
- Convoyeur avec longueur définie (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Commande à pédale.
 - Rouleaux formateurs standard, spéciaux ou sur spécification.
 - Nettoyage automatique du fil racloir (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - "Interleaver"; distributeur automatique de papier (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Trémie en acier inox; capacité 40 litres (C/E 653 - C/E 653 R), trémie en acier inox; capacité 50 litres (deux pièces recouvrantes) C/E H - C/E H R.
 - Nébulisateur; pour viandes blanches ou pâtes difficiles (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Vitesse variable de 500 à 4.000 r.p.h. (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Table inox avec plan amovible et roulettes à frein.
 - Tensions spéciales, 60 Hz.
 - Pale agrandie pour portion diamètre Ø 110 mm
- Förderband mit vordefinierten Längen (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Pedalbedienung.
 - Standardformwalzen, Spezialwalzen oder Walzen nach spezifischer Vorgabe.
 - Automatische Reinigung des Drahtabstreifers (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - "Interleaver"; Trennblatteinleger (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Fülltrichter aus Inox-Stahl; Fassungsvermögen 40 Liter (C/E 653 - C/E 653 R), Fassungsvermögen 50 Liter (in zwei Stufen bei C/E H - C/E H R).
 - Zerstäuber für weißes Fleisch oder schwierige Teige (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Geschwindigkeit einstellbar von 500 bis 4.000 Upm. (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Inox-Tisch mit ausziehbarer Arbeitsfläche und Rädern mit Bremse.
 - Spezialspannungen, 60 Hz.
 - Vergrößerte Mischschaufel für Formate Ø 110.
- Cinta transportadora con longitud predefinida (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Mando a pedal.
 - Cilindros formadores standard, especiales o formato bajo pedido con aprobación de fábrica.
 - Limpieza automática del alambre separador (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R)
 - "Interleaver": dispositivo automático para colocar papel (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Cuba en acero inoxi: capacidad de 50 litros (dos piezas superpuestas C/E H - C/E H R); capacidad de 40 litros (C/E 653 - C/E 653 R).
 - Nebulizador para la carne blanca o masas "difíciles" (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R).
 - Variador de velocidad de 500 a 4.000 rpm (C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R)
 - Cuba y tapa superior en acero inox.
 - Mesa en acero inox con estante extraíble y ruedas autofrenantes.
 - Voltajes especiales, 60 Hz.
 - Pala de grandes dimensiones para formatos desde Ø 110 mm.



VERSIONE REFRIGERATA - REFRIGERATED VERSION - VERSION RÉFRIGÉRÉE
AUSFÜHRUNG MIT KÜHLUNG - VERSIONES REFRIGERADAS
C/E 653 R - C/E H R

Nei modelli C/E 653 R e C/E H R il piatto su cui poggia la vasca è refrigerato per mantenere la catena del freddo e ridurre lo sviluppo della carica batterica. I risultati di conservazione nel tempo sono nettamente migliori.

La refrigerazione offre concreti vantaggi di servizio al cliente:

- igiene delle lavorazioni
- meno sprechi
- efficienza del reparto
- macchina è sempre pronta per l'uso.

The C/E 653 R and C/E H R model are fitted with a refrigerated hopper support to keep the cold chain unaltered and reduce bacterial proliferation. the product shelflife is better guaranteed.

The refrigeration offers concrete advantages in customer servicing:

- hygienic processing
- waste savings
- efficiency
- machine always ready for use.

Les modèles C/E 653 R and C/E H R sont équipés avec un support réfrigère qui soutient la trémie. La chaîne du froid n'est pas interrompue et la prolifération bactérienne réduite. Les produits se conservent mieux sur les étalages

La réfrigération offre des avantages concrets de service pour le client:

- hygiène
- minimum déchet
- efficacité
- machine toujours prête à l'emploi.

Bei den Modellen C/E 653 R und C/E H R ist der Wannenaufgabeteller gekühlt, um die Kühlkette zu erhalten und die Entwicklung von Bakterien zu bremsen.

Die Konservierungsergebnisse sind auf Dauer deutlich besser.

Die Kühlung bietet konkrete Kundenservice-Vorteile:

- Hygiene in der Verarbeitung
- weniger Ausschuss
- Effizienz der Abteilung
- Die Maschine ist stets betriebsbereit.

En los modelos C/E 653 R y C/E H R la base en la cual se apoya la cuba está refrigerada manteniendo la cadena de frío y reduciendo el desarrollo de bacterias. Los resultados de la conservación en el tiempo son significativamente mejores.

La refrigeración ofrece concretas ventajas para el cliente:

- Aspecto sanitario cuidado en su más alta expresión
- Menos desperdicio
- Eficiencia del sector donde está instalada la máquina
- Máquina disponible permanentemente para su uso.



C/E 652



CE H R



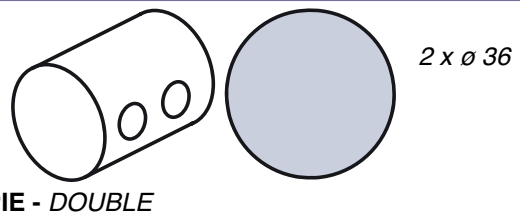
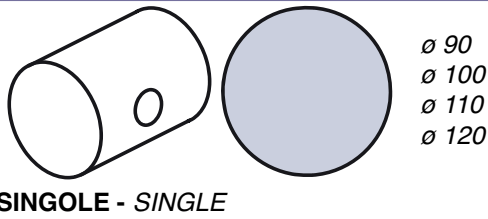
CE H R



CE H R

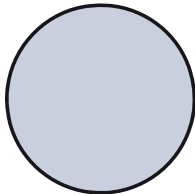


FORME STANDARD - STANDARD FORMS - FORMES STANDARD - STANDARD FORMEN - FORMAS ESTÁNDAR



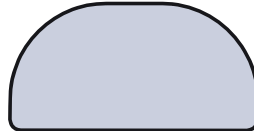
FORME SPECIALI - SPECIAL FORMS - FORMES SPECIALES - SONDER FORMEN - FORMAS ESPECIALES

TONDO
ROUND
SHAPE



min. ø 40 ø 125
max. ø 89 (Speciale)

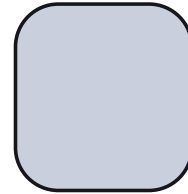
MEZZO OVALE
HALF OVAL



min. ø 60
max. ø 70

min. 80
max. 120

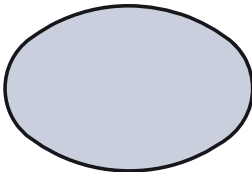
QUADRO
SQUARE



min. 50
max. 115

ELLISSE
ELLIPSE

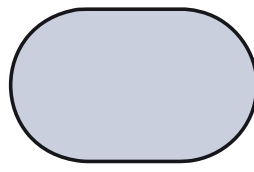
min. ø 30
max. ø 80



min. 50
max. 120

OVALE
OVAL

min. 50
max. 100



min. 80
max. 120

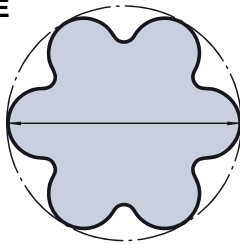
BASTONCINO
NUGGET/STICK

min. 25
max. 60



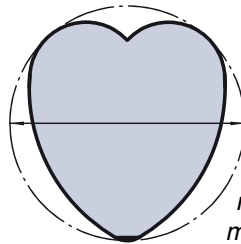
min. 60
max. 120

FIORE



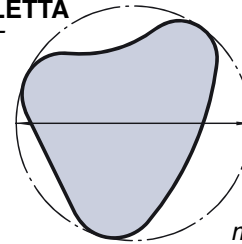
min. 85
max. 120

CUORE



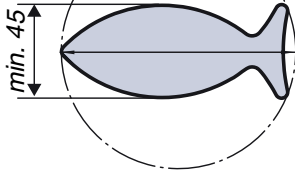
min. 40
max. 120

COTOLETTA
CUTLET
STEAK



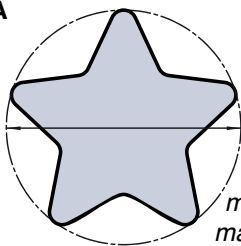
min. 60
max. 120

PESCE
FISH



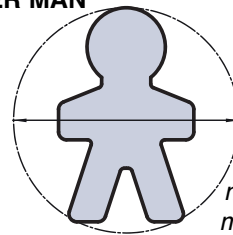
min. ø 95
max. ø 120

STELLA
STAR



min. ø 60
max. ø 120

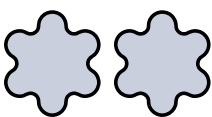
BURGER MAN



min. ø 115
max. ø 120

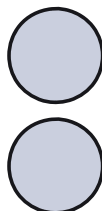
FORME SPECIALI DOPPIE - SPECIAL DOUBLE FORMS - FORMES SPECIAUX DOUBLES -
SONDER DOPPELTE FORMEN - FORMATOS ESPECIALES DOBLES

DOPPIO FIORE
DOUBLE FLOWER



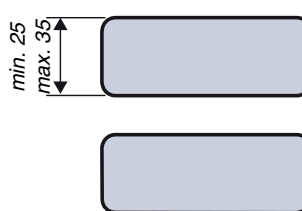
2 - min. ø 36
2 - max. ø 45

DOPPIO TONDO
DOUBLE ROUND SHAPE



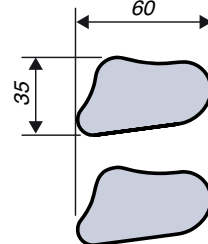
min. ø 25
max. ø 45

BASTONCINI DOPPI
DOUBLE NUGGET/STICK



min. 50
max. 120

COTOLETTE DOPPIE
DOUBLE STEAK/CUTLET



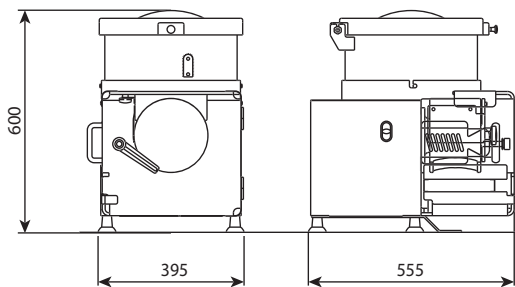
2 - 35 x 60

C/E 652 - C/E 653 - C/E 653 R - C/E H - C/E H R

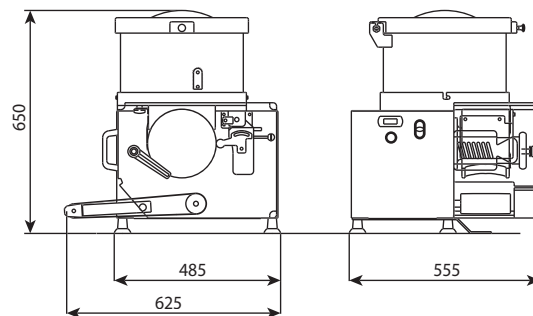
CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E 652	C/E 653	C/E 653 R	C/E H	C/E H R
Capacità tramoggia - Feed pan capacity - Contenance tramié - Trichterinhalt - Capacidad tolva	l	18	23	23	30	30
Produttività - Productivity - Production - Leistung - Productividad	pcs/h	1.000	2100	2100	2100	2100
Motore trifase - Threephase motor - Moteur triphasé - Dreiphasigmotor - Motor trifásico	kW (HP)	0,3 (0,4)	0,75 (1)	0,75 (1)	0,75 (1)	0,75 (1)
Motore monofase - Singlephase motor - Moteur monophasé - Einphasigmotor - Motor monofásico	kW (HP)	0,3 (0,4)	0,65 (0,9)	0,65 (0,9)	0,75 (1)	0,75 (1)
Forma - Shape - Moule - Form - Forma	ø mm	max 125				
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	45	53	63	75	85

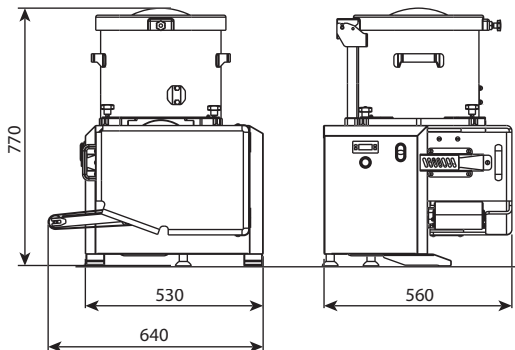
C/E 652



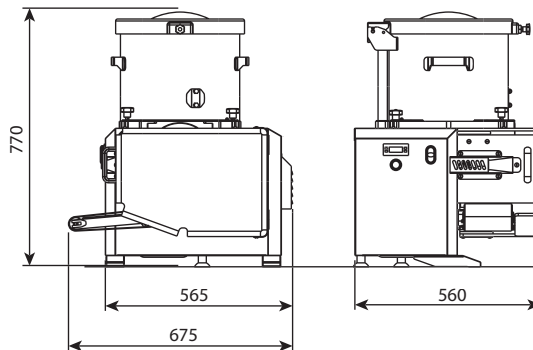
C/E 653 - C/E 653 R



C/E H



C/E H R



NOTE _____

LINEA POLPETTATRICE MEAT BALLS FORMING LINE



C/E MBF

Formatrice automatica di polpette
Automatic meatball forming machine
Formeuse automatique de boulettes
Fleischklösschen-Formautomat
Formadora automática de albóndigas



Collegata in linea ad una hamburgeratrice (che produce porzioni di formato cilindrico), ne modifica la forma in sferica (polpette). Per pronti-pasto, mense, comunità, laboratorio, piccole industrie...

- Struttura in acciaio inox.
- Nastro trasportatore uscita regolabile in altezza e smontabile per pulizia (riceve le polpette e le deposita su un banco o su altre attrezzature per cicli di lavorazione successivi)
- Gruppo rullo e contro-rullo (mezzaluna) smontabili senza attrezzi per pulizia e cambio formato
- A richiesta: Variatore velocità, Nebulizzatore per carni bianche o impasti difficili. È possibile prevedere formati di polpette diversi e sistemi di **collegamenti con altri marchi di hamburgeratrici (previa approvazione del nostro Uff. Tecnico)**.

Connected in line to a hamburger forming machine (which produces cylindrically-shaped portions), this machine changes them into spherical formats (meatballs). For ready meals, refectories, communities, food processing centres, small scale industries, etc.

- Stainless steel structure.
- Outfeed conveyor belt, the height of which can be adjusted, can be removed for cleaning (it receives the meatballs and places them on a counter or other equipment for the subsequent processing cycles).
- The roller and counter-roller units (halfmoon-shaped) can be removed without tools for the cleaning and size changeover operations.
- On request: Speed variator, Vaporizer for white meat or particularly sticky mixtures. **Different meatball formats can be provided as well as systems for connecting to other brands of hamburger forming machines (subject to approval by our Technical Dept.)**.

Réliee en ligne à une reconstitueuse (qui produit des portions de forme ronde), elle confère aux portions une forme sphérique (boulettes). Pour les vendeurs de plats à emporter, les cantines, les communautés, les laboratoires, les petites entreprises...

- Structure en acier inox.
- Convoyeur de sortie réglable en hauteur et démontable pour le nettoyage (reçoit les boulettes et les dépose sur un banc ou sur d'autres équipements pour les cycles de production suivants).
- Groupe rouleau et contre-rouleau (demi-lune) démontables sans outil pour le nettoyage et le changement de format.
- Sur demande: Vitesse variable, Nébulisateur pour viandes blanches ou pâtes difficiles. Il est possible de prévoir des formats de boulette **différents et des systèmes de connexion avec d'autres marques de reconstitueuses (après approbation de notre service technique)**.

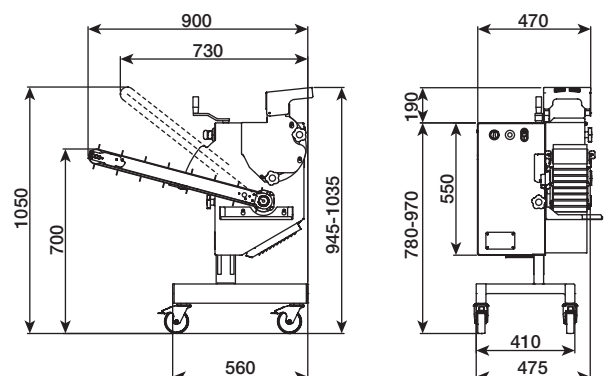
Der Formautomat wird in Reihe an eine (Portionen in zylindrischer Form produzierende) Hamburgermaschine angeschlossen und ändert die Form in eine Kugel (Fleischklößchen) Für Schnellimbisse, Mensen, Gemeinschaftsküchen, Labors, Kleingewerbe

- Aufbau aus INOX-Stahl.
- Förderband mit höhenverstellbarem Auslauf und Ausbaumöglichkeit zu Reinigungszwecken (nimmt die Fleischklöße auf und legt sie auf einem Tresen oder auf anderen Ausrüstungen für die anschließenden Arbeitszyklen ab).
- Gruppe mit Walze und Gegenwalze (Halbmond), werkzeugfrei zu Reinigungs- und Formatwechselzwecken ausbaubar.
- Auf Anfrage: Geschwindigkeit einstellbar, Zerstäuber für weißes Fleisch oder schwierige Teige. Es besteht die Möglichkeit, unterschiedliche Fleischklößchenformate und Systeme für die Verbindung mit anderen Hamburgermaschinenmarken (nach vorheriger Genehmigung durch unsere Technikabteilung) vorzusehen.

Conectada en línea a una máquina de hamburguesas (que produce porciones de formato cilíndrico), modifica su forma y la vuelve esférica (albóndigas). Para locales de comida preparada, comedores, comunidades, talleres, pequeñas industrias. etc.

- Estructura de acero inoxidable.
- Cinta transportadora de salida de altura regulable y desmontable para su limpieza (recibe las albóndigas y las deposita en un banco o en otros dispositivos para sucesivos ciclos de elaboración).
- Grupo rodillo y contrarrodillo (medialuna) desmontables sin herramientas para la limpieza y el cambio de formato.
- Bajo pedido: Variador de velocidad, Nebulizador para la carne blanca o masas "difíciles". Es posible elaborar diferentes formatos de **albóndigas y sistemas de conexión con otras marcas de máquinas de hamburguesas (previa aprobación de nuestra oficina técnica)**.

		C/E MBF
Alimentazione - Power supply - Alimentation - Versorgung -Alimentación	V./Hz	230/1/50-60
Potenza assorbita - Power input - Puissance absorbée - Aufgenommene Leistung - Potencia absorbida	kW (HP)	0,18 (0,24)
Produzione max. - Max. output - Production max.- Produktion max. - Máx producción (*)	meatballs/h (**)	~ 4000
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	59



C/E MBF

(*) Approssimativo, a seconda dell'impasto - Approximate, depending on the mixture - Approximatif, selon le type de pâte - ungefähr, je nach Teig - Aproximativo, según la mezcla

(**) Considerando formato doppio - Considering double size - Pour un format double - unter Berücksichtigung des Doppelformats - Considerando el formato doble

C/E 653 - C/E 653R - C/E H - C/E HR

Hamburgatrici automatiche
C/E 653 - C/E H, versioni standard
C/E 653 R - C/E H R versioni refrigerate

Automatic patty formers
C/E 653 - C/E H, standard version
C/E 653 R - C/E H R, refrigerated version

Reconstitueses automatiques
C/E 653 - C/E H, version standard
C/E 653 R - C/E H R, version réfrigérée

Automatische Hamburgermaschinen
C/E 653 - C/E H, Standardausführungen
C/E 653 R - C/E H R, Ausführungen mit Kühlung

Hamburgueseras automaticas
C/E 653 - C/E H, versiones standard
C/E 653 R - C/E H R, versiones refrigeradas



Veloci, silenziose, sicure e affidabili, compatte, facili da pulire. Questi modelli di hamburgatrice sono ideali per: macellerie, super e ipermercati, laboratori alimentari, fast food, mense, cucine di comunità.

Le macchine, alimentate con macinato, producono in modo automatico hamburger o polpette in porzioni dal peso desiderato, regolabile attraverso il rullo di formatura, anche usando varie combinazioni di ingredienti: carni di manzo, pollo o pesce in combinazione con pangrattato, uova, verdure, formaggio, soia, spezie. È possibile anche trattare impasti per biscotti. Il peso degli hamburger o delle polpette resta costante e perfettamente determinato, aspetto produttivo importante nel settore della produzione e confezionamento e nella ristorazione collettiva, in cui le quantità di prodotto/porzione/confezione sono definite con precisione.

Sostituendo il rullo formatore si possono produrre porzioni con forme diverse: quadrate, ellittiche, doppie o di fantasia.

Fast, noiseless, safe and reliable, compact easy to clean. These patty former models are the ideal equipment for butchers, super and hypermarkets, food processors, fast food, canteens and catering centers.

Fed with mince, they can automatically produce either patty or balls of the desired weight as it can be adjusted thanks to the forming cylinder. Various ingredients such as beef, chicken, fish can be processed in combination with grated bread, eggs, cheese, soy and spices. Even biscuits dough can be easily shaped. The pre-established weight of patties and balls is constant throughout the whole working cycle; very important issue for food processors, packaging plant and catering centers where product quantity per each portion must be as accurate as possible; one of the most valuable aspect.

Different shapes can be obtained just changing the forming cylinder: square, customized according to customer needs.

Efficaces, polyvalentes, sûres, compactes, fiables, facile à nettoyer. Les équipements idéals pour les supermarchés, les hypermarchés, les services de restauration collective, les laboratoires de boucherie, centres d'emballage, industrie alimentaire.

Alimentées avec du produit haché elles permettent de former en automatique des hamburgers et "boulettes" du poids souhaité grâce au cylindre réglable.

Elles peuvent être alimentées au moyen de viandes rouges, blanches, poissons et mélangées avec d'autres ingrédients: pain râpé, œufs, fromages, soja, épices. les pâtes à biscuits, aussi, peuvent être procédées.

Le poids établi auparavant reste constant pendant le cycle entier de travail; aspect très important pour les centres d'emballage et industrie alimentaire pour qui la quantité de produit pour chaque portion doit être la plus précise possible.

Plusieurs formes peuvent être obtenues juste en remplaçant le cylindre: carrées, ovales de fantaisie.

Schnell, geräuscharm, sicher und zuverlässig, leicht zu reinigen. Diese Hamburgermaschinenmodelle sind ideal für: Fleischereibetriebe, Super- und Hypermärkte, Lebensmittel-Laboratorien, Fast Food, Mensen, Großküchen.

Die mit dem Hack gespeisten Maschinen produzieren automatisch Hamburger oder Frikadellen in Portionen mit dem gewünschten Gewicht. Die entsprechende Einstellung erfolgt über Formwalzen, auch mit Verwendung verschiedener Zutatenkombinationen: Rindfleisch, Huhn oder Fisch in Kombination mit Paniermehl, Ei, Gemüse, Käse, Soja, Kräutern. Auch die Zubereitung von Plätzchenteigen ist möglich. Das Gewicht der Hamburger oder Frikadellen bleibt konstant und perfekt festgelegt. Dies ist ein wichtiger Aspekt im Bereich der Produktion und Verpackung sowie in Großküchen, wo die Produktmengen/Portionen/Packungen präzise definiert werden.

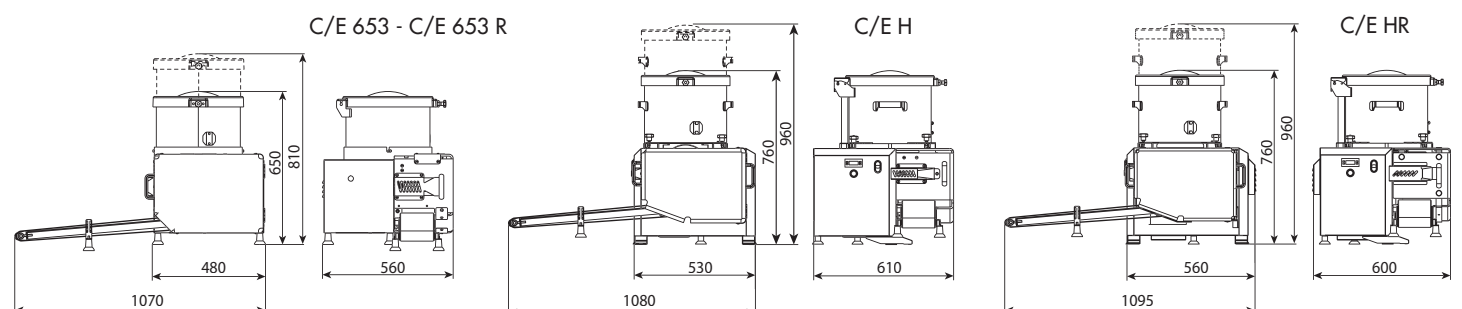
Die Auswechslung der Formwalze erlaubt die Herstellung von Portionen mit unterschiedlichen Formen: quadratisch, elliptisch, doppelt oder nach Belieben.

Rápidas, silenciosas, seguras y confiables; compactas y fáciles de higienizar. Estos modelos de hamburgueseras son ideales para: carnicerías, super e hipermercados, centros de procesado de alimentos, fast food, grandes comedores.

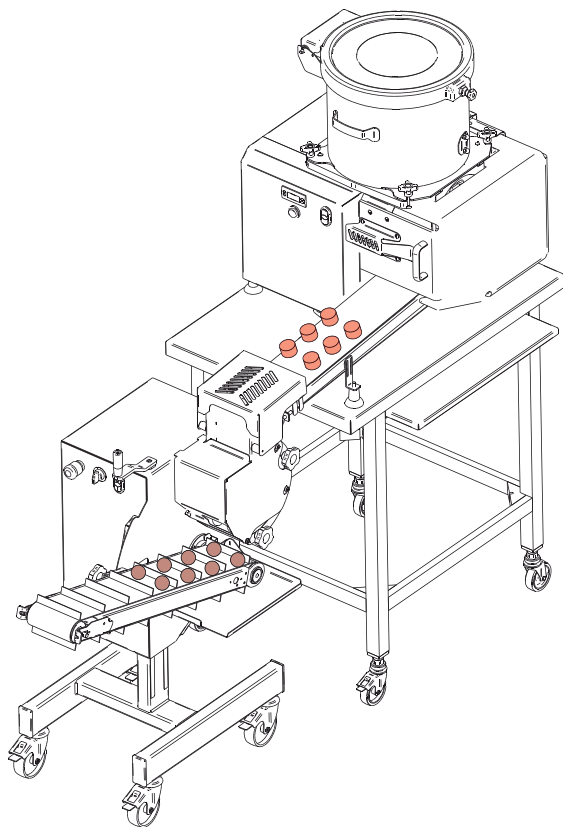
Las máquinas, a partir de la utilización de carne picada/molida, producen automáticamente hamburguesas o albóndigas en porciones del peso deseado modificable a través del cilindro formador usando también combinaciones de ingredientes: carne de res, pollo o pescado mezclados con pan rallado, huevos, verduras, queso, soja, especias, etc. Es posible utilizar las máquinas con preparados a base de harina para bizcochos y galletas. El peso de las hamburguesas o albóndigas permanece constante y perfectamente determinado, aspecto importante en la producción y embalaje y en las cocinas profesionales (en las cuales la cantidad de producto / porción / paquete se definen con precisión).

Intercambiando el cilindro formador se pueden producir porciones con diferentes formas: cuadradas, elípticas, dobles, formatos de fantasía, etc.

		C/E 653	C/E 653 R	C/E H	C/E H R
Capacità tramoggia - Feed pan capacity - Contenance tramié - Trichterinhalt - Capacidad tolva	l	23	23	30	30
Produttività - Productivity - Production - Leistung - Productividad	pcs/h	2100	2100	2100	2100
Motore trifase - Threephase motor - Moteur triphasé - Dreiphasigmotor - Motor trifasico	kW (HP)	0,75 (1)	0,75 (1)	0,75 (1)	0,75 (1)
Motore monofase - Singlephase motor - Moteur monophasé - Einphasigmotor - Motor monofasico	kW (HP)	0,65 (0,9)	0,65 (0,9)	0,75 (1)	0,75 (1)
Forma - Shape - Moule - Form - Forma	ø mm	max 120			
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	53	63	75	85



MEAT BALLS FORMING LINE



Polpette - Meatballs - Boulettes Fleischklößchen - Albóndigas (*)	Uscita hamburgerica - Hamburger forming machine ouffeed - Sortie reconstituée - Auslauf der Hamburgermaschine - Salida de la máquina de hamburguesas	Formato polpette - Meatball size - Format boulettes - Fleischklößchenformat - Formato de las albóndigas
g	Ø mm	Ø mm
13 ~ 17	28	28
20 ~ 28	36	33
30 ~ 36	40	36
36 ~ 40	45	39

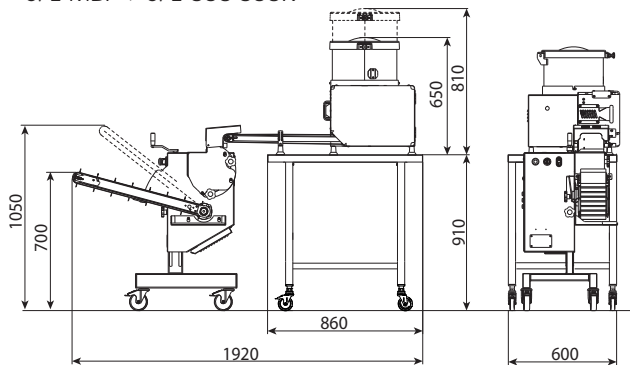
NOTE - NOTES - REMARQUES - NOTES - NOTAS

- Richiesto nastro trasportatore speciale (lunghezza 80 cm) montato sulla hamburgerica (si dovrà ordinare separatamente nel caso non ci sia)
 · Richiesto variatore velocità nella C/E MBF nel caso che la hamburgerica lo abbia già montato
 · Il sistema nebulizzatore può essere utile in certi casi di prodotti collosi
- Requested special conveyor (80 cm length) assembled on hamburger machine (please order it separately if the hamburger machine has not it)
 · Requested speed variator on C/E MBF if the hamburger machine has assembled it
 · Nebulizing system can help in some occasion for the sticky products
- Nécessaire ruban transporteur spécial (longueur 80 cm) monté sur la reconstituée (veuillez commander séparément si la reconstituée ne l'a pas)
 · Nécessaire variateur de vitesse sur C/E MBF si la reconstituée l'a assemblé
 · Système de nébulisation peut aider en dans certaines occasions pour les produits collants (il doit être commandé séparément)
- Angeforderter Spezialförderer (80 cm Länge) auf Hamburger Maschine montiert (bitte separat bestellen, wenn die Hamburger Maschine nicht hat)
 · Gewünschter Geschwindigkeitsvariator auf C / E MBF, wenn die Hamburger Maschine es zusammengebaut hat
 · Vernebelndes System kann bei einigen Anlässen für die klebrigen Produkte helfen
- Necesaria cinta transportadora longitud especial (80 cm) montada en la hamburguesera (se deberá ordenar a parte si la hamburguesera no la tiene)
 · Necesario variador de velocidad en la C/E MBF si la hamburguesera ya lo tiene montado
 · El sistema de nebulización podría ayudar en algunos casos de productos adherentes

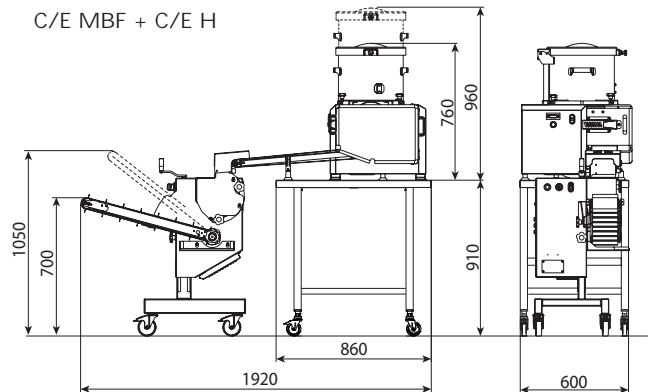
(*) Approssimativo, a seconda dell'impasto - Approximate, depending on the mixture -
 Approximatif, selon le type de pâte - ungefähr, je nach Teig - Aproximativo, según la mezcla

VERSIONI - VERSIONS - VERSIONS - VERSIONEN - VERSIONES

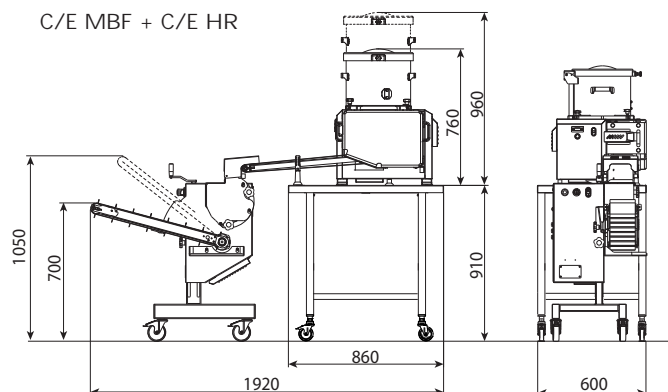
C/E MBF + C/E 653-653R



C/E MBF + C/E H



C/E MBF + C/E HR



Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza
 Machines made according to CE hygiene and safety standards
 Machines conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité
 Maschinen in Übereinstimmung mit CE Normen zu Hygiene- und Sicherheitsfragen
 Máquinas conformas con las normas CE en materia de higiene y seguridad



LAVORAZIONE CARNI - HAMBURGATRICE/FORMATRICE MANUALI ED ALTRI MEAT PROCESSING - MANUAL MEAT PRESSERS & OTHERS

93

Compatti e indistruttibili, questi pressacarne sono indispensabili per la preparazione di hamburger perfettamente tondi. Possono essere utilizzati con carni di manzo o pesce anche in combinazione con altri ingredienti. Ideali per macellerie, fast food, gastronomie, supermercati, ristorazione collettiva. I modelli sono costruiti in conformità alle norme CE in materia di igiene e sicurezza.

Compact and indestructible, these meat pressers are essential for the preparation of perfectly round hamburgers. They can be used with beef or fish, and in combination with other ingredients. Ideal for butchers, fast food outlets, delicatessens, supermarkets and catering. The models are constructed in compliance with EC hygiene and safety standards.



MANUAL PATTY FORMERS



C/94

C/95H

C/95F - C/95G

MP 100 - C/94 - C/95D - C/95F - C/95G - C/95H

HAMBURGATRICI MANUALI 

- Per formare in modo semplice e veloce ottimi hamburger tondi e compatti. Possono essere usate combinazioni di vari ingredienti: carni di manzo o pesce, pangrattato, uova, spezie, verdure
- Struttura in alluminio anodizzato e piattelli in acciaio inox
- Facili da pulire
- Forniti con una confezione di cellophane per alimenti
- Per macellerie, fast food, gastronomie, supermercati, ristorazione collettiva

MANUAL MEAT PRESSES 

- A fast and simple way to form excellent round, compact burgers. Various combinations of ingredients may be used: beef or fish, breadcrumbs, eggs, spices, vegetables
- Anodised aluminium structure and stainless steel plates
- Easy to clean
- Supplied with a package of cellophane food wrap
- For butcher's shops, fast food restaurants, delicatessens, supermarkets, food-packing centres, canteens and catering services

RECONSTITUEUR MANUEL 

- Pour préparer de manière simple et rapide d'excellents steaks hâchés, ronds et compacts. Peuvent être utilisés en combinant différents ingrédients: viandes de boeuf ou poisson, chapelure, oeufs, épices
- Structure en aluminium anodisé et plaques en acier inox.
- Faciles à nettoyer
- Fournis avec emballage cellophane à usage alimentaire
- Pour les boucheries, les fast-foods, les traiteurs, la grande distribution, les centres de conditionnement, la restauration collective

MANUELLE FLEISCHPRESSE 

- Einfaches und schnelles Formen von ausgezeichneten, runden und kompakten Hamburgern. Es können Kombinationen verschiedener Zutaten verwendet werden: Rindfleisch oder Fisch, Paniermehl, Eier, Gewürz, Gemüse
- Struktur aus eloxiertem Aluminium und Teller aus Edelstahl
- Einfache Reinigung
- Geliefert mit einer lebensmittelechten Zellophan - Verpackung
- Für Metzgereien, Fast-Food-Restaurants, Gastgewerbe, Supermärkte, Verpackungszentren, Gemeinschaftsverpflegung

HAMBURGUESADORAS MANUALES 

- Para formar de manera simple y rápida óptimas hamburguesas redondas y compactas. Pueden usarse combinaciones de diferentes ingredientes: carnes de ternera o pescado, pan rallado, huevos, especias
- Estructura de aluminio anodizado y platillos de acero inox
- Fáciles de limpiar
- Suministrados con un porta celofán para alimentos
- Para carnicerías, fast food, tiendas de gastronomía, supermercados, centros de envasado, comedores colectivos

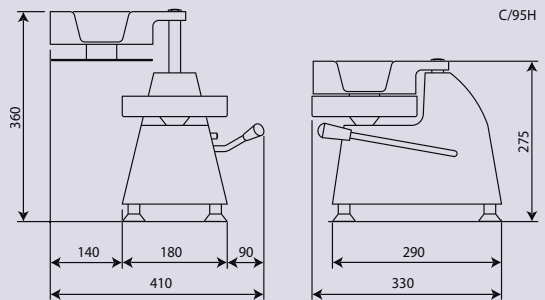
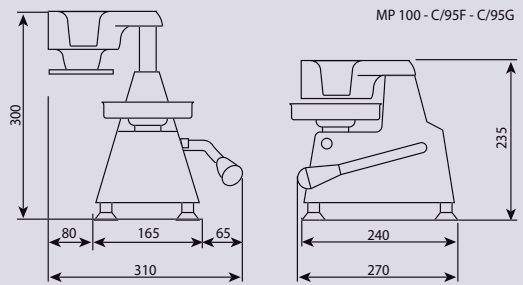
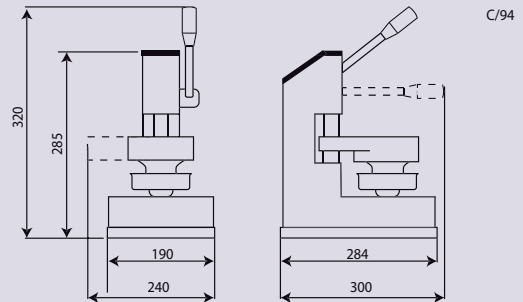


MP 100

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

	MP 100	C/94	C/95D	C/95F	C/95G	C/95H
Peso netto Net weight Poids net Netto- gewicht Peso neto	kg 4,9	5,1	5,1	5,7	5,8	7,7

	HAMBURGER						
Forma Shape Moule Form Forma	Ø mm	100	100	110	130	150	180





LAVORAZIONE CARNI - PORZIONATRICI MEAT PROCESSING - PORTIONER

Queste porzionatrici di carne sono progettate per essere collegate in linea ai nostri trita-carne ad alimentazione automatica e costituiscono un sistema completo e di elevato livello di igiene per preparare, senza manipolazione, precise porzioni di carne in modalità "free flow" e "patty form".

Conformi alle norme CE in materia di igiene per la carne e sicurezza per gli operatori, sono ideali per la massima produttività nei laboratori degli ipermercati, nei centri di confezionamento, nei laboratori carni.

These portioning machines are designed to be connected in a line to our automatic feed mincers and are a complete and highly hygienic system for preparing and handling precise meat portions in "free flow" and "patty form" mode. Fully compliant with EC meat hygiene and operator safety standards, they are ideal for maximum productivity at hypermarkets, packaging centres and meat processing centres.



MEAT PORTIONING LINE




99


PORZIONATORE - PORTIONER


MPM 500


Porzionatrice automatica
Automatic portioning machine
Formeuse automatique
Portionierautomat
Porcionadora automática




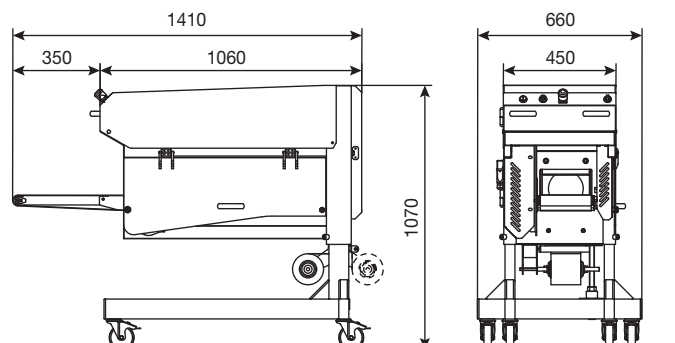
- Struttura e carrozzeria in acciaio inox AISI 304. Parti a contatto con il tritato in materiali certificati per alimenti. 
- Continuità di produzione ed elevata produttività. Velocità variabile
- Massima igiene, nel rispetto della metodologia HACCP
- Kit di raccordo su specifica per collegare in linea tritacarne di diverse marche.
- Uscita nastro variabile in altezza, per facilitare il collegamento a sistemi di confezionamento
- Area di porzionamento con cesoia in acciaio inox AISI 304 e rullo carta. Lunghezza della porzione regolabile tramite fotocellula

- AISI 304 stainless steel casing and enclosure. All parts in contact with mincemeat in certified food-safe material 
- Heavy-duty, high-output. Variable speed
- 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.
- 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

- Structure et carrosserie en acier AISI 304. Pièces au contact de la viande hachée en matériaux certifiés pour aliments 
- Continuité de production et productivité élevée. Vitesse variable
- 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.
- 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

- Tragkonstruktion und Aufbau aus Inox-Stahl AISI 304. Teile in Kontakt mit dem Hackfleisch für Lebensmittel zertifiziert 
- Produktionskontinuität und hohe Produktivität. Regelbare Geschwindigkeit
- Maximale Hygiene unter Einhaltung der HACCP Methodologie
- Nach Spezifikation Anschluss-Kit zur einfachen Reihenschaltung von Fleischwölfen verschiedener Marken.
- 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

- Estructura y carrocería de acero inoxidable AISI 304. Las partes en contacto con el producto son de materiales certificados para alimentos 
- Continuidad de producción y elevada productividad. Velocidad variable
- 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.
- 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



C/E 900 - C/E 900R

Tritacarne automatici
Automatic meat mincers
Hachoir automatique
Automatische Fleischwolf
Picadora de carne automática



Tritacarne da laboratorio per grande produzione con alimentazione automatica e funzione mescolatore. Potenti, versatili, affidabili, efficienti, facili da pulire.

C/E 900 - C/E 900R versione refrigerata

- Acciaio inox AISI 304
- Bocca esterna 32/98 da grande produzione: Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti per uso industriale), Unger S5 (ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti per uso industriale e 2 anelle)
- Due motori indipendenti per il gruppo macinazione e per il mescolatore, entrambi con retromarcia (reverse)
- Gruppo di macinazione, vasca e pale facilmente smontabili per una rapida pulizia

Versioni refrigerate: C/E 900R e C/E 900RE. La massima igiene nelle lavorazioni.

Il sistema di refrigerazione a ventilazione elimina il calore che si sviluppa sia durante il processo produttivo che durante il fermo macchina, e mantiene il tritato a temperature inferiori alle soglie critiche della proliferazione dei germi, in linea con la metodologia HACCP.

- Compressore ermetico e silenzioso
- Vetrina, bocca e vasca raffreddate a ricircolazione d'aria

Large scale production laboratory mincer with automatic feeding and mixer function. Powerful, versatile, reliable, efficient, easy to clean.

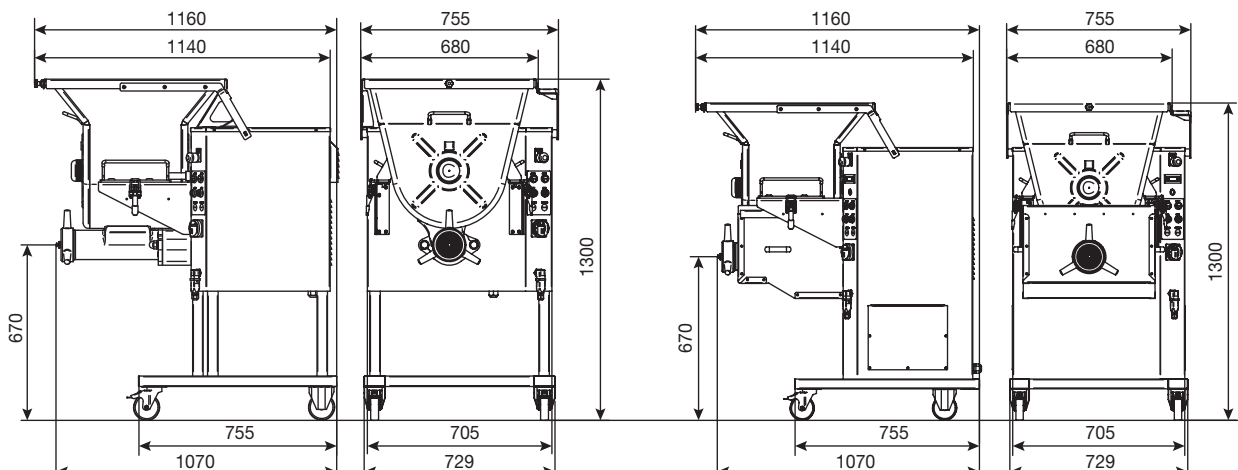
C/E 900 - C/E 900R refrigerated version

- Stainless steel AISI 304
- External head 32/98 for large scale production: Enterprise (1 plate and 1 self-sharpening knife for industrial use), Unger S5 (ø 98, 3 plates, 2 self-sharpening knives for industrial use and 2 rings)
- Two independent motors for the mincing unit and the mixer, both with reverse
- Mincing unit, pan and blades can be easily removed for rapid cleaning


Refrigerated versions: C/E 900R and C/E 900RE. Maximum hygiene during processing.


The ventilation refrigerating system eliminates the heat that develops both during the production process and when the machine is at a standstill, and it maintains the minced meat at temperatures below the critical level of the proliferation of germs, in line with the HACCP method.


- Silent and air-tight compressor
- Window, head and pan cooled by air recirculation







- 

I tritacarne ad alimentazione automatica della gamma C/E 900, in tutte le versioni, collegati in linea con una porzionatrice MPM 500 producono, in modo automatico e con il migliore livello di igiene, porzioni di carne tritata nelle modalità "free flow" e "patty form". La linea è realizzata per migliorare la produttività negli ipermercati, nei centri di confezionamento, nei laboratori carni.
- 

All versions of the automatic feed mincers in the C/E 900 range may be set up in line with the MPM 500 portioner to automatically process minced meat portions under perfect hygienic conditions, either in the "free flow" or "patty form" mode. The meat mincer+portioner is especially designed to improve productivity in hypermarkets, meat processing shops, etc.
- 


Les hachoirs à viande à alimentation automatique de la gamme C/E 900, dans toutes les versions, peuvent être reliés en ligne à une portionneuse MPM 500 pour produire, de façon automatique et avec le meilleur niveau d'hygiène, des portions de viande hachée dans les modalités "free flow" et "patty form". Le système hachoir + portionneuse est réalisé pour améliorer la productivité dans les hypermarchés, dans les centres d'emballage dans les laboratoires
- 

Die Fleischwölfe mit automatischer Zuführung der Palette C/E 900 können, bei allen Versionen, mit einem Portionierautomat MPM 500 in Reihe geschaltet werden. Auf diese Weise lassen sich automatisch und auf einem höheren Hygieneniveau Hackfleischportionen in den Betriebsarten "Free Flow" und "Patty Form" herstellen. Das System Fleischwolf + Portionierautomat wurde entwickelt zur Verbesserung der Produktion in Supermärkten, Verpackungcenter, Fleischverarbeitungsbetrieben
- 

Las picadoras de carne de alimentación automática de la gama C/E 900, en todas sus versiones, pueden ser instaladas en línea con un porcionador MPM 500, para producir —en modo automático y con el máximo nivel de higiene - porciones de carne picada, en las formas "free flow" y "patty form". El sistema picadora de carne+porcionador ha sido realizado para mejorar la productividad en los hipermercados, en los centros de envasado, en los talleres de elaboración de carnes, etc.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - CARACTÉRISTIQUES - TECHNISCHE DATEN - ESPECIFICACIONES

		C/E 900	C/E 900R
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		32/98	32/98
Capienza vasca - Hopper capacity - Capacité bac - Fassungsvermögen Wanne - Capacidad cuba	l	117	117
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	1500 (25)	1.500 (25)
Alimentazione - Power supply - Alimentation - Versorgung - Alimentación	V.	400/3 50 Hz	400/3 50 Hz
Motore tritacarne - Mincer motor - Moteur hacoir - Fleisch-wolfmotor - Motor del grupo picadora	kW (HP)	5,2 (7)	5,2 (7)
Motore mescolatore - Mixer motor - Moteur mélangeur - Mixer - motor - Motor del grupo de mezcla	kW (HP)	1,87 (2,5)	1,87 (2,5)
Compressore - Compressor - Compresseur - Kompressor - Compresor	kW (HP)	-	0,55 (0,73) gas: R-134A
Motore elevatore - Elevator motor - Moteur élévateur - Elevator motor - Motor del elevator	kW (HP)	-	-
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	266	320

 Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza

Machines made according to CE hygiene and safety standards

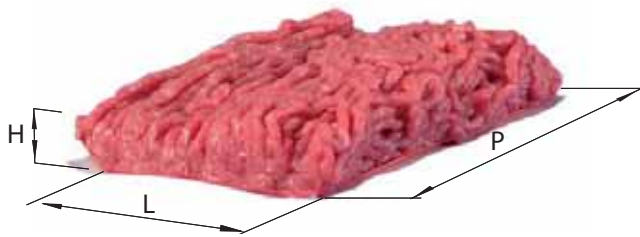
Machines conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité

Maschinen in Übereinstimmung mit CE Normen zu Hygiene- und Sicherheitsfragen

Máquinas conformas con las normas CE en materia de higiene y seguridad

MEAT PORTIONING LINE

DIMENSIONI DELLE PORZIONI - PORTIONS DIMENSIONS - TAILLE DES PORTIONS - PORTIONSGRÖSSEN - DIMENSIONES DE LAS PORCIONES



	MPM 500+32/98	MPM 500+42/130
L Larghezza - Width - Largeur - Breite - Ancho	105 mm	125 mm
P Lunghezza - Length - Longueur - Lange - Longitud	50 - 350 mm	
H Altezza - Heigt - Hauteur - Hohe - Altura	max 70 mm	
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso	0,2 - 1,5 Kg	
Tolleranza - Tolerance - Tolérance - Toleranz - Tolerancia	+/- 5 %	

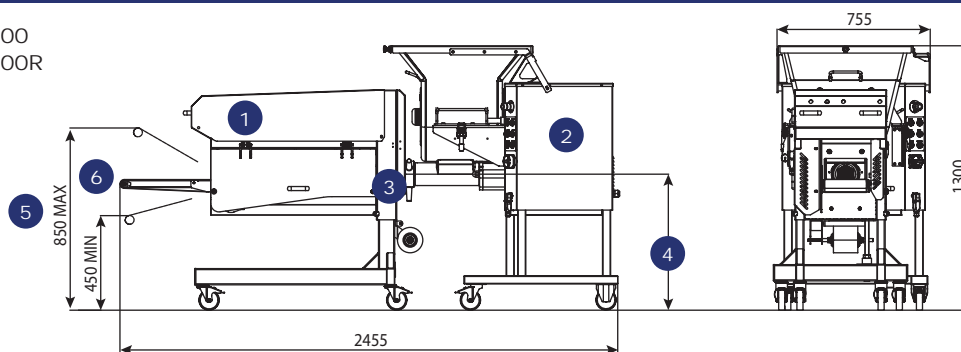
CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

1 Porzionatrice automatica - Automatic portioning machine - Formeuse automatique - Portionierautomat - Porcionadora automática		
2 Tritacarne automatica - Automatic meat mincer - Hachoir automatique - Automatische Fleischwolf - Picadora de carne automática		
3 Bocca tritacarne - Meat-grinder head - Bouche hachoir - Fleischwolf-Schneckengehäuse - Boca de la picadora de carne		32/98 - 42/130
4 Altezza asse bocca tritacarne - Meat-grinder head centre height - Hauteur axe bouche hachoir - Hohe der Fullstutzen-Achse	mm	550 - 750
5 Altezza uscita porzione - Portion outlet height - Hauteur sortie portion - Portionaustrittshöhe - Altura de salida de la porció	mm	450 - 850
6 Nastro: velocità variabile - Belt: variable speed - Convoyeur: vitesse variable - Band: regelbare Geschwindigkeit - Cinta: velocidad variable	m/min	6 - 30 medio 16
Porzioni/min - Portions/min - Portions/min - Portionen/min - Porciones por minuto	n°/min	max 90
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrom-motor - Motor trifásico	kW (HP)	0,45 (0,60)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	131

103

VERSIONI - VERSIONS - VERSIONS - VERSIONEN - VERSIONES

MPM 500 + C/E 900
MPM 500 + C/E 900R





LAVORAZIONE ALIMENTI - AFFETTATRICI FOOD PROCESSING - SLICERS

105

La linea di affettatrici professionali che proponiamo è tra le più complete e affidabili presenti nel mercato perché storicamente legata ad un marchio ed un distretto riconosciuto per la forte competenza legato a queste macchine. La Minerva, con l'acquisizione del marchio Omega, ha mantenuto localizzato nel territorio di origine la produzione di queste affettatrici con la precisa volontà di mantenere lo stesso livello qualitativo di prodotto e servizio riconosciuto nel mondo.

La linea comprende affettatrici a gravità, affettatrici verticali e automatiche di ultima generazione, ideali per il taglio di salumi o carni nei negozi al dettaglio, nei supermercati, o affettatrici manuali (a volano), per funzionare in luoghi privi di energia elettrica

The line of professional slicers we offer is among the most comprehensive and reliable on the market because it is historically linked to a brand and a district renowned for its expertise with these machines.

With the acquisition of Omega, La Minerva has managed to keep production of these slicers local with the very same level of product and service quality recognised around the world.

The range includes the latest generation gravity, vertical and automatic slicers, ideal for cutting cured or fresh meats in retail shops and supermarkets, or manual slicers (with flywheel) where no power is available.



NOTE

220-250-275 GSE



107

AFFETTATRICI - SLICERS

220-250-275 GSE

AFFETTATRICI A GRAVITÀ

- Costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Trasmisione a cinghia.
- Affilatoio incorporato.
- Per il dettaglio e la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.

GRAVITY SLICING MACHINES

- Made of aluminium alloy treated with anodic oxidation.
- Belt drive.
- Built-in sharpener.
- For retail and collective catering.
- Controls with N.V.R. device.

TRANCHEUSES À GRAVITÉ

- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Transmission à courroie.
- Aiguiseur incorporé.
- Pour le détail et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.

SCHWERKRAFT-AUFSCHNITTMASCHINEN

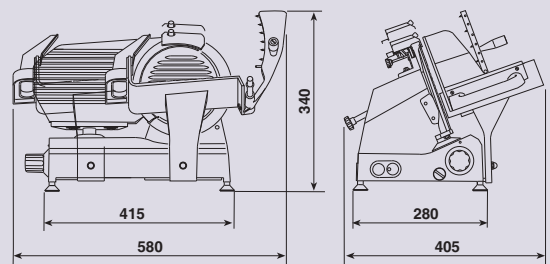
- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Riemenantrieb.
- Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Für Lebensmitteleinzelhandel und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.

CORTADORAS DE FIAMBRES A GRAVEDAD

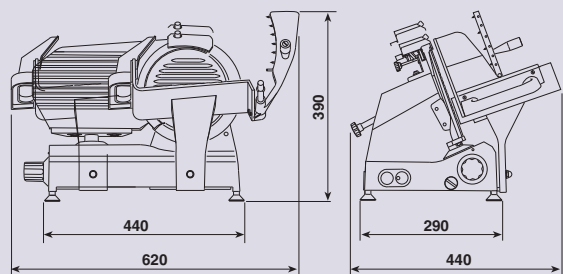
- Costruidas en aleación de aluminio tratada con oxidación anódica.
- Transmisión a correa.
- Afilador incorporado.
- Para venta minorista y restauración colectiva.
- Mandos con dispositivo N.V.R.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		220 GSE	250 GSE	275 GSE
diametro lama, diameter of the blade, diametre de la lame, Klinge- durchmesser, diame- tro de la cuchilla	mm	220	250	275
motore, motor, Mo- tor, moteur, motor	kW (HP)	0,19 (0,25)	0,22 (0,30)	0,22 (0,30)
corsa carrello, carriage Stroke, course du chariot, Schlittenweglauf, carrera del carro	mm	245	270	270
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm	160	190	210
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm	160x190	190x220	210x220
spessore taglio, cut thickness, épaisseur de coupe, Schnittstär- ke, espesor de corte	mm	0/15	0/15	0/15
peso netto, net weight, poids net, Nettogewicht, peso neto	kg	13	16	17



mod. 220 GSE



mod. 250 GSE / 275 GSE



Macchina conforme alle
norme CE in materia di
igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE
standards in terms of hygiene
and safety.

300 GLT



109

AFFETTATRICI - SLICERS

300 GLT

AFFETTATRICE A GRAVITÀ

- Costruita in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Trasmisione a cinghia Poly V.
- Affilatoio incorporato.
- Carrello su doppia barra rettificata.
- Per il dettaglio e la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.

GRAVITY SLICING MACHINE

- Made of aluminium alloy treated with anodic oxidation.
- Poly V belt drive.
- Built-in sharpener.
- Carriage on double rectified bar.
- For retail and collective catering.
- Controls with N.V.R. device

CORTADORA DE FIAMBRE A GRAVEDAD

- Costruita en aleación de aluminio tratada con oxidación anódica
- Transmisión a correa Poly V.
- Afilador incorporado.
- Carro sobre doble barra rectificada.
- Para venta minorista y restauración colectiva.
- Mandos con dispositivo N.V.R.

SCHWERKRAFT-AUFSCHNITTMASCHINE

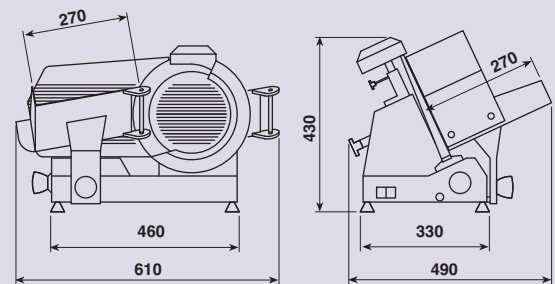
- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Riemenantrieb Poly V.
- Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Schlitten auf doppelte geschliffene Schiene.
- Für Lebensmitteleinzelhandel und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.

TRANCHEUSE À GRAVITÉ

- Réalisée en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Transmission à courroie Poly V.
- Aiguiseur incorporé.
- Chariot sur double barre rectifiée.
- Pour le détail et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		300 GLT
diametro lama, diameter of the blade, diametre de la lame, Klingendurchmesser, diametro de la cuchilla	mm	300
motore, motor, moteur, Motor, motor	kW (HP)	0,18 (0,25)
corsa carrello, carriage stroke, course du chariot, Schlittenweglauf, carrera del carro	mm	290
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm	200
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm	170x230
spessore taglio, cut thickness, epaisseur de coupe, Schnittstärke, espesor de corte	mm	0/15
peso netto, net weight, Nettogewicht, poids net, peso neto	kg	20



CE Macchina conforme alle norme **CE** in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with **CE** standards in terms of hygiene and safety.



GC 300-GC 350



GC 300-GC 350

AFFETTATRICI A GRAVITÀ

- Costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Affilatoio incorporato.
- Tramissione a cinghia Poly V.
- Per il dettaglio alimentare e la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.

GRAVITY SLICING MACHINES

- Made of aluminium alloy treated with anodic oxidation.
- Built-in sharpener.
- Poly V belt drive.
- For food retail and collective catering.
- Controls with N.V.R. device.

TRANCHEUSES À GRAVITÉ

- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Aiguiseur incorporé.
- Transmission à courroie Poly V.
- Pour le détail alimentaire et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.

SCHWERKRAFT-AUFSCHNITTMASCHINEN

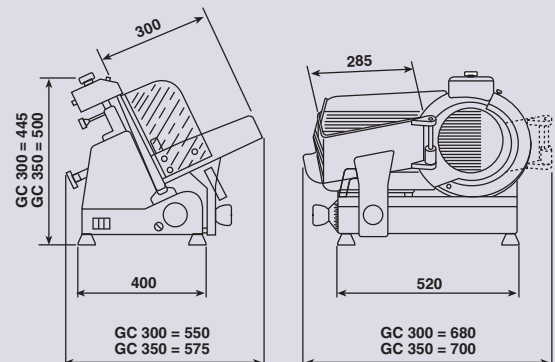
- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Riemenantrieb Poly V.
- Für Lebensmitteleinzelhandel und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.

CORTADORAS DE FIAMBRES A GRAVEDAD

- Costruidas en aleación de aluminio tratada con oxidación anódica.
- Afilador incorporado.
- Transmisión a correa Poly V.
- Para venta minorista de alimentos y restauración colectiva.
- Mandos con dispositivo N.V.R.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		GC 300	GC 350
diametro lama, diameter of the blade, diametre de la lame, Klingedurchmesser, diametro de la cuchilla	mm	300	350
motore, motor, Motor, moteur, motor	kW (HP)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)
corsa carrello, carriage Stroke, course du chariot, Schilittenweglauf, carrera del carro	mm	325	325
ampiezza taglio, cut, amplitude de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm	220	260
ampiezza taglio, cut, amplitude de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm	270x190	270x200
spessore taglio, cut thickness, epaisseur de coupe, Schnittstärke, espesor de corte	mm	0/15	0/15
peso netto, net weight, poids net, Nettogewicht, peso neto	kg	30	31

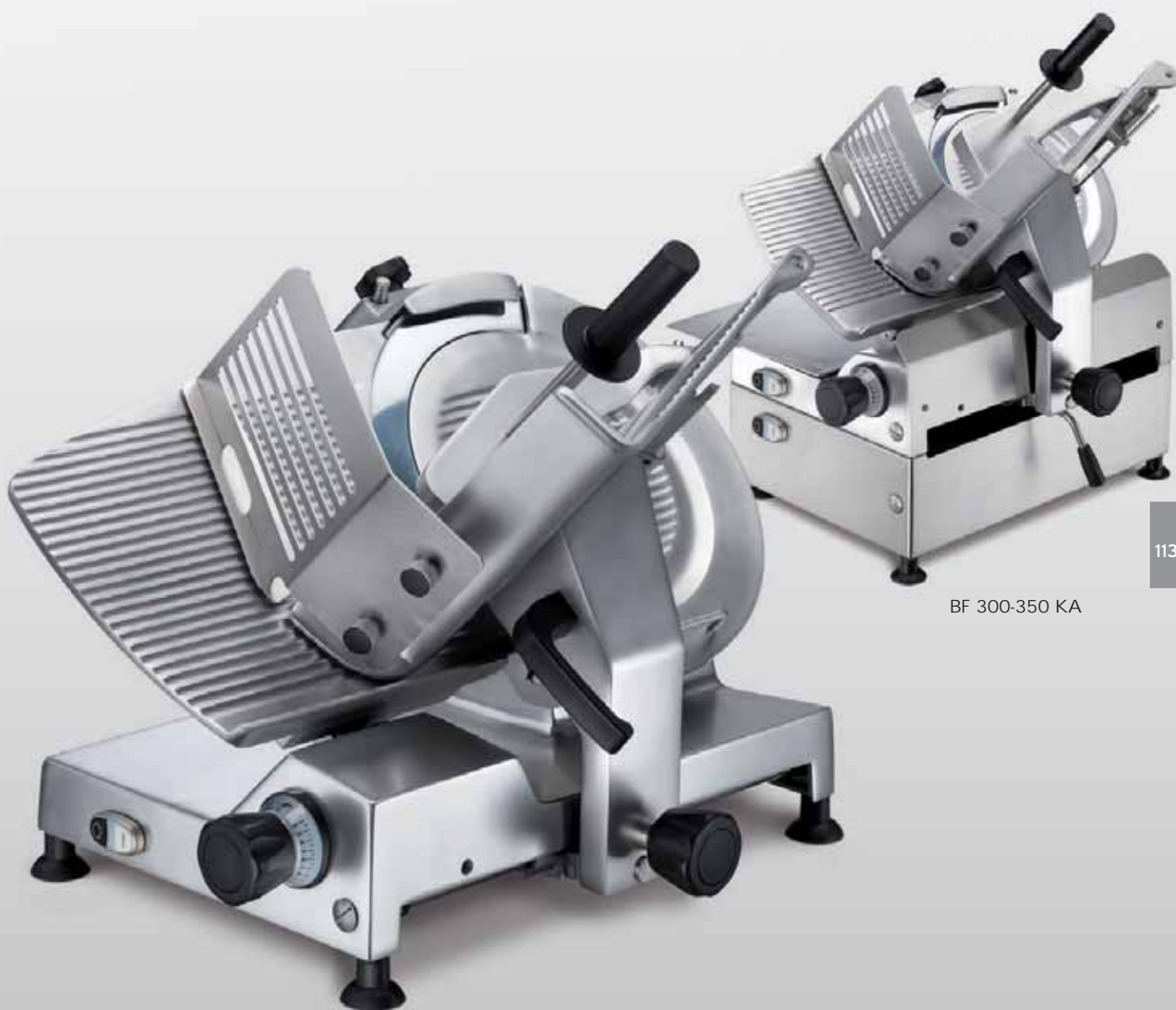


Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.



BF 300 K / BF 350 K
BF 300 KA / BF 350 KA



BF 300-350 K

BF 300-350 KA

BF 300-350 K - BF 300-350 KA

AFFETTATRICI A GRAVITÀ

- Costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Affilatoio incorporato.
- Tramissione a cinghia.
- Per i supermercati, gli iper, il dettaglio alimentare e la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.
- BF 300-350 KA - Versione automatica:
Movimento carrello automatico a velocità fissa. Se può utilizzare anche in modo manuale.
Motori indipendenti (lama e carrello)

GRAVITY SLICING MACHINES

- Made of aluminium alloy treated with anodic oxidation.
- Built-in sharpener.
- Belt drive.
- For supermarkets, hypermarkets, food retail and collective catering.
- Controls with N.V.R. device
- BF 300-350 KA - Automatic version:
Automatic carriage stroke with fixed speed. Can also be used in manual mode.
Independent motors (blade and carriage)

TRANCHEUSES À GRAVITÉ

- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Aiguiser incorporé.
- Transmission à courroie.
- Pour les supermarchés, les hypermarchés, le détail alimentaire et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.
- BF 300-350 KA - Version automatique:
Course du chariot automatique avec vitesse fixe. Peut également être utilisé en mode manuel.
Moteurs indépendants (lame et chariot).

SCHWERKRAFT-AUFSCHNITTMASCHINEN

- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Riemenantrieb.
- Für Lebensmitteleinzelhandel, Supermärkte, Hypermärkte und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.
- BF 300-350 KA - Automatik-Version:
Automatischer Schlittenweglauf, fester Geschwindigkeit. Kann auch im manuellen. Modus verwendet werden.
Unabhängige Motoren (Klinge und Schlitten)

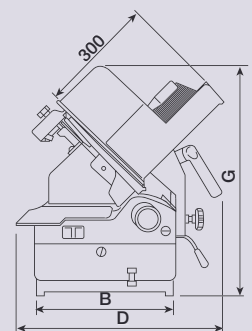
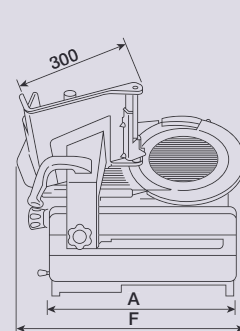
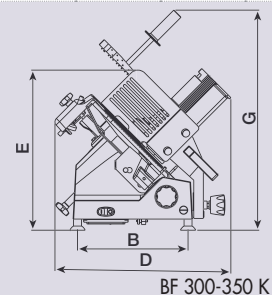
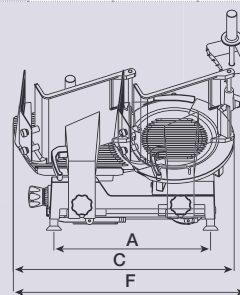
CORTADORAS DE FIAMBRES A GRAVEDAD

- Costruidas en aleación de aluminio tratada con oxidación anódica.
- Afilador incorporado.
- Transmisión a correa.
- Para supermercados, hipermercados, venta minorista de alimentos y restauración colectiva.
- Mandos con dispositivo N.V.R.
- BF 300-350 KA - Versión automática:
Desplazamiento automático del carro con velocidad fija. Utilizable también en modo manual.
Motores independientes (cuchilla y carro)

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

	BF 300 K	BF 350 K	BF 300 KA automatica	BF 350 KA automatica
diametro lama, diameter of the blade, diametre de la lame, Klinge-durchmesser, diametro de la cuchilla	mm 300	350	300	350
motore, motor, moteur, Motor, motor	kW (HP) 0,23 (0,30)	0,37 (0,50)	0,23 (0,30)	0,37 (0,50)
motore carrello, carriage motor, moteur chariot, Schlittenmotor, motor carro	kW (HP) -	-	0,19 (0,25)	0,19 (0,25)
corsa carrello, carriage Stroke, course du chariot, Schlittenweglauf, carrera del carro	mm 325	325	325	325
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Sch-nittgröße, amplitud de corte	mm 210	230	210	230
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Sch-nittgröße, amplitud de corte	mm 170x210	180x250	170x210	180x250
spessore taglio, cut thickness, epaisseur de coupe, Schnittstärke, espesor de corte	mm 0/23	0/23	0/23	0/23
fette al minuto (approx.), slices per minute (approx), tranches par minute (approx), Scheiben pro Minute (approx), Fetas/rebanados al minuto (approx)	n/min -	-	32	32
peso netto, net weight, poids net, Nettogewicht, peso neto	kg 34	36	62	64

	A	B	C	D	E	F	G
300	492	347	668	531	487	734	691
350	492	347	693	552	503	734	691
300 A	520	375	-	600	-	620	615
350 A	520	375	-	600	-	630	635



BF 300-350 K



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.

300 GXE
350 GXL - 350 GXLA



350 GXL

300 GXE - 350 GXL - 350 GXLA

AFFETTATRICI A GRAVITÀ

- Costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Affilatoio incorporato.
- Trasmissione ad ingranaggi.
- Per il dettaglio, i supermercati e la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.
- 350 GXLA - Versione automatica:
Movimento carrello automatico a una velocità, oppure manuale.
Motori indipendenti (lama e carrello).

GRAVITY SLICING MACHINES

- Made of aluminium alloy treated with anodic oxidation.
- Built-in sharpener.
- Gear drive.
- For supermarkets, hypermarkets, food retail and collective catering.
- Controls with N.V.R. device
- 350 GXLA - Automatic version:
Automatic one-speed carriage movement or else manual.
Independent motors (blade and carriage).

TRANCHEUSES À GRAVITÉ

- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Aiguiseur incorporé.
- Transmission à engrenages.
- Pour les supermarchés, les hypermarchés, le détail alimentaire et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt avec système NVR
- 350 GXLA - Version automatique:
Mouvement automatique chariot à une vitesse, ou bien manuel
Moteurs indépendants (lame et chariot).

SCHWERKRAFT-AUFSCHNITTMASCHINEN

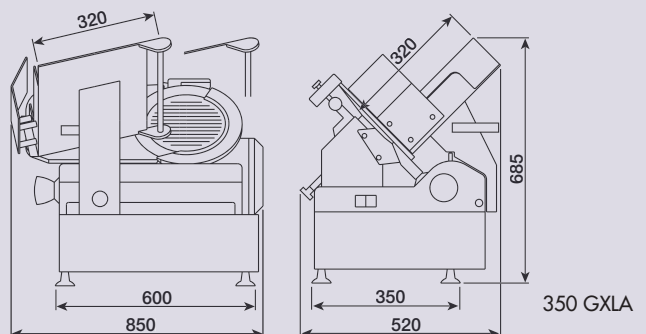
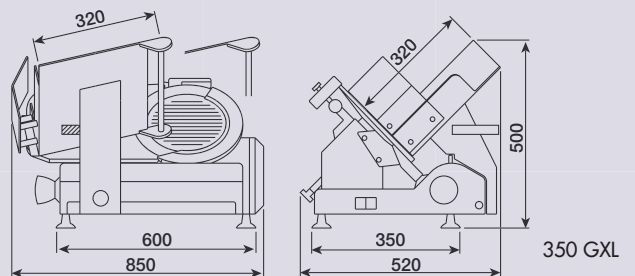
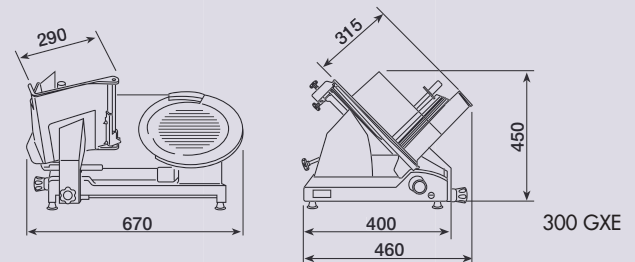
- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Zahngetriebe.
- Für Lebensmitteleinzelhandel, Supermärkte, Hypermärkte und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste mit NVR
- 350 GXLA - Automatik-Version:
Automatische Bewegung des Schlittens bei einer Geschwindigkeit oder manuell
Unabhängige Motoren (Klinge und Schlitten)

CORTADORAS DE FIAMBRES A GRAVEDAD

- Costruidas en aleación de aluminio tratada con oxidación anódica.
- Afilador incorporado.
- Transmisión a engranajes.
- Para supermercados, hipermercados, venta minorista de alimentos y restauración colectiva.
- Mandos con dispositivo N.V.R.
- 350 GXLA - Versión automática:
Movimiento automático del carro a una velocidad o manual
Motores independientes (cuchilla y carro)

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

	300 GXE	350 GXL	350 GXLA automatica
diametro lama, diameter of the blade, diametre de la lame, Klingendurchmesser, diametro de la cuchilla	mm 300	350	350
motore, motor, moteur, Motor, motor	kW (HP) 0,30 (0,40)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)
motore carrello, carriage motor, moteur chariot, Schlittenmotor, motor carro	kW (HP) -	-	0,18 (0,24)
corsa carrello, carriage Stroke, course du chariot, Schlitzenweglauf, carrera del carro	mm 320	340	340
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm 190	250	250
ampiezza taglio, cut, ampleur Ø de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm 170X290	200x280	200x280
spessore taglio, cut thickness, épaisseur de coupe, Schnittstärke, espesor de corte	mm 0/15	0/15	0/15
peso netto, net weight, poids net, Nettogewicht, peso neto	kg 30	41	66



300 GXE



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.

G5 - G7



G5 - G7

AFFETTATRICI A GRAVITÀ

- Costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Trasmissione a cinghia. Affilato incorporato.
- Per il dettaglio, i supermercati e la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.
- A richiesta: pomelleria in alluminio, protezione salva-mano inox

GRAVITY SLICING MACHINES

- Made of aluminium alloy treated with anodic oxidation.
- Belt drive. Built-in sharpener.
- For retail, supermarkets and collective catering.
- Controls with N.V.R. device
- On request: aluminum knobs, inox finger guard

TRANCHEUSES A GRAVITE

- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Transmission à courroie. Aiguiseur incorporé.
- Pour le détail, les supermarchés et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.
- Sur demande: poignées en aluminium, Protection main en acier inoxydable

SCHWERKRAFT-AUFSCHNITTMASCHINEN

- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Riemenantrieb. Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Für Lebensmitteleinzelhandel, Supermärkte und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.
- Auf Wunsch: Aluminium-Drehknöpfe, Edelstahl Handschutz

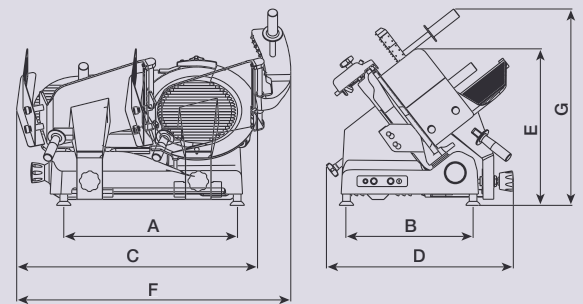
CORTADORAS DE FIAMBRES A GRAVEDAD



- Construidas en aleación de aluminio tratado con oxidación anódica.
- Transmisión a correa. Afilador incorporado.
- Para venta minorista, supermercados y restauración colectiva.
- Comandos con dispositivo N.V.R.
- Bajo pedido: pomos en aluminio, protección manos en acero inox


CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		G5	G7
diametro lama, diameter of the blade, Klingedurchmesser, diametre de la lame, diametro de la cuchilla	mm	350	370
motore, motor, Motor, moteur, motor	kW (HP)	0,38 (0,50)	0,38 (0,50)
corsa carrello, carriage Stroke, Schlitzenweglauf, course du chariot, carrera del carro	mm	365	365
ampiezza taglio, cut, Schnittgröße, ampleur de coupe, amplitud de corte	mm	250	265
ampiezza taglio, cut, Schnittgröße, ampleur de coupe, amplitud de corte	∅ mm	210x320	225x320
spessore taglio, cut thickness, Schnittstärke, épaisseur de coupe, espesor de corte	mm	0/24	0/24
peso netto, net weight, Nettogewicht, poids net, peso neto	kg	48	50

	A	B	C	D	E	F	G
G5	568	416	777	611	520	896	650
G7	568	416	787	611	512	896	642



 Macchina conforme alle norme  in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with  standards in terms of hygiene and safety.

350 - 370 GLE K



350-370 GLE K

AFFETTATRICI A GRAVITÀ

- Costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Trasmissione a cinghia.
- Affilatoio incorporato.
- Carrello su barra rettificata.
- Per il dettaglio e la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.
- A richiesta: protezione salva-mano inox.

GRAVITY SLICING MACHINES

- Made of aluminium alloy treated with anodic oxidation.
- Belt drive.
- Built-in sharpener.
- Carriage on rectified bar.
- For retail and collective catering.
- Controls with N.V.R. device.
- On request: inox finger guard.

TRANCHEUSES À GRAVITÉ

- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Transmission à courroie.
- Aiguiseur incorporé.
- Chariot sur barre rectifiée.
- Pour le détail et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.
- Sur demande: Protection main en acier inoxydable.

SCHWERKRAFT-AUFSCHNITTMASCHINEN

- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Riemenantrieb.
- Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Schlitten auf geschliffene Schiene.
- Für Lebensmitteleinzelhandel und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.
- Auf Anfrage: Edelstahl Handschutz.

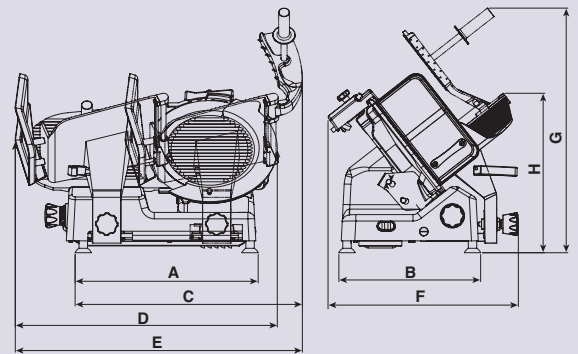
CORTADORAS DE FIAMBRES A GRAVEDAD

- Construidas en aleación de aluminio tratada con oxidación anódica.
- Transmisión a correa.
- Afilador incorporado.
- Carro sobre barra rectificada.
- Para venta minorista y restauración colectiva.
- Comandos con dispositivo N.V.R.
- Bajo pedido: protección manos en acero inox.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		350 GLE K	370 GLE K
diametro lama, diameter of the blade, Klingedurchmesser, diametre de la lame, diametro de la cuchilla	mm	350	370
motore, motor, Motor, moteur, motor	kW (HP)	0,31 (0,41)	0,31 (0,41)
corsa carrello, carriage Stroke, Schlittenweglauf, course du chariot, carrera del carro	mm	340	340
ampiezza taglio, cut, Schnittgröße, ampleur de coupe, amplitud de corte	mm	240	250
ampiezza taglio, cut, Schnittgröße, ampleur de coupe, amplitud de corte	mm	205x295	215x295
spessore taglio, cut thickness, Schnittstärke, epaisseur de coupe, espesor de corte	mm	0/23	0/23
peso netto, net weight, Nettogewicht, poids net, peso neto	kg	35	38

	A	B	C	D	E	F	G	H
350 GLE K	541	419	672	764	839	562	731	479
370 GLE K	541	419	672	774	849	562	723	471



CE Macchina conforme alle norme **CE** in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with **CE** standards in terms of hygiene and safety.



300/350 TS - 300/350 TC



300/350 TC

300/350 TS - 300/350 TC

AFFETTATRICE VERTICALE

- Costruita in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Trasmissione a cinghia Poly V.
- Affilatoio incorporato.
- Per il dettaglio e la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.

VERTICAL SLICING MACHINE

- Made of aluminium alloy treated with anodic oxidation.
- Poly V belt drive.
- Built-in sharpener.
- For retail and collective catering.
- Controls with N.V.R. device

TRANCHEUSE VERTICALE

- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Transmission à courroie Poly V.
- Aiguiseur incorporé.
- Pour le détail et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.

VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE

- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Riemenantrieb Poly V.
- Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Für Lebensmitteleinzelhandel und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.

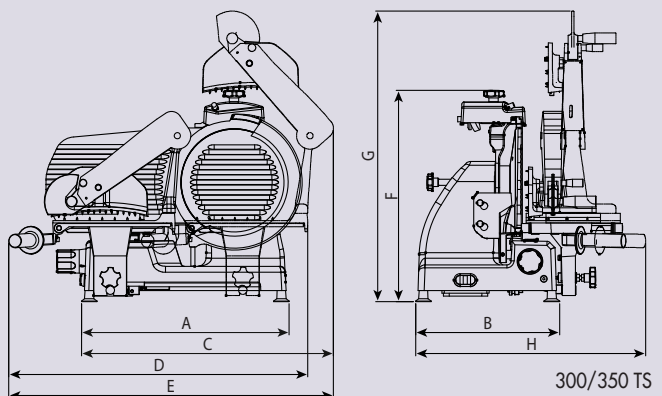
CORTADORA DE FIAMBRES VERTICALES

- Costruita en aleación de aluminio tratada con oxidación anódica
- Transmisión a correa Poly V.
- Afilador incorporado.
- Para supermercados, hipermercados, centros de envasado, venta minorista de alimentos y restauración colectiva.
- Mandos con dispositivo N.V.R.

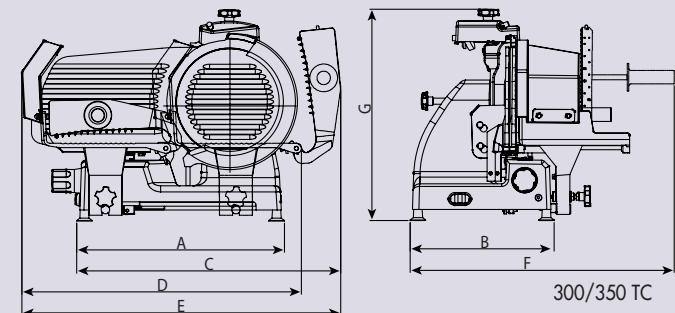
CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

	300 TS	300 TC	350 TS	350 TC
diametro lama, diameter of the blade, diametre de la lame, Klingendurchmesser, diametro de la cuchilla	mm 300	300	350	350
motore TF, motor TPH, moteur TPH, Motor DPH, motor TF	kW (HP) 0,26 (0,35)	0,26 (0,35)	0,26 (0,35)	0,26 (0,35)
motore MF, motor SPH, moteur MPH, Motor EPH, motor MF	kW (HP) 0,19 (0,25)	0,19 (0,25)	0,19 (0,25)	0,19 (0,25)
corsa carrello, carriage Stroke, course du chariot, Schlittenweglauf, carrera del carro	mm 300	300	300	300
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm 222	230	243	250
spessore taglio, cut thickness, epaisseur de coupe, Schnittstärke, espesor de corte	mm 0/15	0/15	0/15	0/15
peso netto, net weight, poids net, Nettogewicht, peso neto	kg 28	27	29	28

	A	B	C	D	E	F	G	H
300 TS	495	343	594	706	767	503	692	548
350 TS	495	343	594	706	767	528	692	548



	A	B	C	D	E	F	G
300 TC	495	343	629	666	760	629	503
350 TC	495	343	608	660	754	629	529



300/350 TC

Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza. The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.

350 - 370 ASE K - ACE K



123

350 - 370 ASE K

350 - 370 ASE K - ACE K

AFFETTATRICI VERTICALI

- ASE K= versione per salumi
- ACE K= versione per carni
- Costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Trasmissione a cinghia.
- Affilatoio incorporato.
- Comandi con dispositivo N.V.R.
- A richiesta: protezione salva-mano (350 - 370 ACE K).

VERTICAL SLICING MACHINES

- ASE K= version with ham hopper
- ACE K= version with meat hopper
- Made of aluminium alloy treated with anodic oxidation.
- Belt transmission.
- Built-in sharpener.
- Controls with N.V.R. device
- On request: inox finger guard (350 - 370 ACE K).

TRANCHEUSES VERTICALE

- ASE K= versione pour charcuterie
- ACE K= versione pour viandes
- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Transmission à courroie.
- Aiguiseur incorporé.
- Boutons Marche-Arrêt.
- Sur demande: Protection main en acier inoxydable (350 - 370 ACE K).

GERADE AUFSCHNITTMASCHINEN

- ASE K= Ausfuehrung für Wurst
- ACE K= Ausfuehrung für Fleisch
- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Riemenantrieb.
- Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Ein-Aus Drucktaste.
- Auf Anfrage: Edelstahl Handschutz (350 - 370 ACE K).

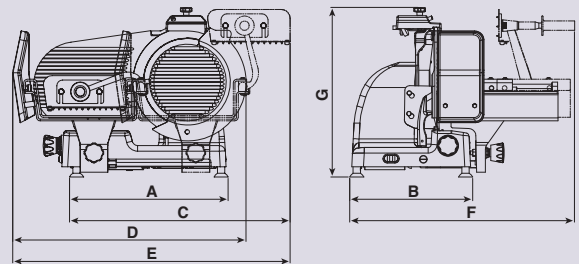
CORTADORAS DE FIAMBRES VERTICAL

- ASE K= versión para embutidos
- ACE K= versión para carnes
- Construidas en aleación de aluminio tratada con oxidación anódica.
- Transmisión a correa.
- Afilador incorporado.
- Mandos con dispositivo N.V.R.
- Bajo pedido: protección manos en acero inox (350 - 370 ACE K).

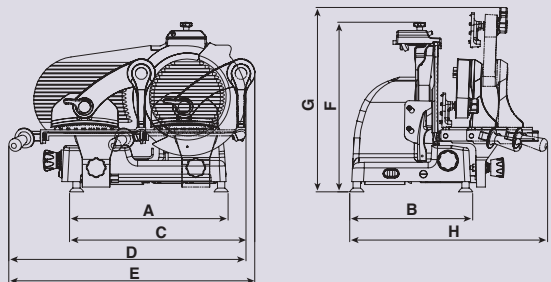
CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		350 ASE K 350 ACE K	370 ASE K 370 ACE K
diametro lama, diameter of the blade, diametre de la lame, Klingedurchmesser, diametro de la cuchilla	mm	350	370
motore, motor, moteur, Motor, motor	kW (HP)	0,31 (0,41)	0,31 (0,41)
corsa carrello, carriage Stroke, course du chariot, Schilittenweglauf, carrera del carro	mm	340	340
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm	260	270
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm	260x318 (ASE K) 260x305 (ACE K)	270x318 (ASE K) 270x305 (ACE K)
spessore taglio, cut thickness, epaisseur de coupe, Schnittstärke, espesor de corte	mm	0/23	0/23
peso netto, net weight, poids net, Nettogewicht, peso neto	kg	ASE K 41 kg ACE K 42 kg	ASE K 42 kg ACE K 43 kg

	A	B	C	D	E	F	G
ACE K 350	541	419	752	785	946	766	578
ACE K 370	541	419	752	795	946	766	578



	A	B	C	D	E	F	G	H
ASE K 350	541	419	632	799	839	568	629	674
ASE K 370	541	419	632	809	839	578	629	674



350 - 370 ASE K



350 - 370 ACE K

Macchina conforme alle norme in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with standards in terms of hygiene and safety.

S5-C5/S7-C7



125

S5 - S7

AFFETTATRICI - SLICERS

S5 - C5/S7 - C7

AFFETTATRICI VERTICALI 

- S=versione per salumi
- C=versione per carni
- Costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Trasmissione a cinghia. Affilatoio incorporato.
- Per il dettaglio, i supermercati e la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.
- A richiesta: protezione salva-mano inox (C5 - C7).

VERTICAL SLICING MACHINES 

- S=version with ham hopper
- C=version with meat hopper
- Made of aluminium alloy treated with anodic oxidation.
- Belt drive. Built-in sharpener.
- For retail, supermarkets and collective catering.
- Controls with N.V.R. device
- On request: inox finger guard (C5 - C7).

TRANCHEUSES VERTICALES 

- S= versione pour charcuterie
- C= versione pour viandes
- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Transmission à courroie. Aiguiseur incorporé.
- Pour le détail, les supermarchés et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.
- Sur demande: Protection main en acier inoxydable (C5 - C7).

GERADE AUFSCHNITTMASCHINEN 

- S=Ausführung für Wurst
- C=Ausführung für Fleisch
- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Riemenantrieb. Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Für Lebensmitteleinzelhandel, Supermärkte und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.
- Auf Anfrage: Edelstahl Handschutz (C5 - C7).

CORTADORAS DE FIAMBRES VERTICALES 

- S=versión para embutidos
- C=versión para carnes
- Construidas en aleación de aluminio tratado con oxidación anódica.
- Transmisión a correa. Afilador incorporado.
- Para venta minorista, supermercados y restauración colectiva.
- Comandos con dispositivo N.V.R.
- Bajo pedido: protección manos en acero inox (C5 - C7).

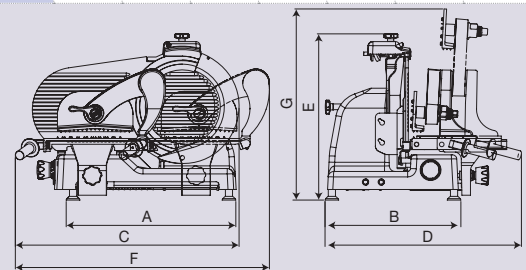


C5 - C7

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

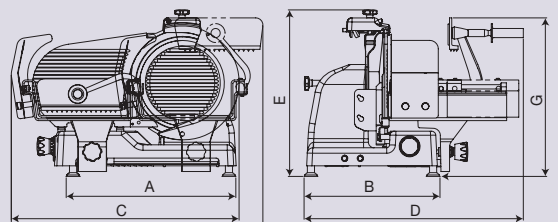
		S5 C5	S7 C7
Diametro lama - Diameter of the blade - Diametre de la lame - Klingedurchmesser - Diametro de la cuchilla	mm	350	370
Motore - Motor - Moteur - Motor	kW (HP)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)
Corsa carrello - Carriage stroke - Course du chariot - Schlittenweglauf - Carrera del carro	mm	380	380
Ampiezza taglio - Cut - Ampleur de coupe - Schnittgröße - Amplitud de corte	mm	270 mm	285
Ampiezza taglio - Cut - Ampleur de coupe - Schnittgröße - Amplitud de corte (h x l)	mm	265x335 (S) 265x325 (C)	280x335 (S) 280x325 (C)
Spessore taglio - Cut thickness - Schnittstärke - Epaisseur de coupe - Espesor de corte	mm	0/15	0/15
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto	kg	45	46

	A	B	C	D	E	F	G
S5	593	475	772	687	572	888	678
S7	593	475	782	687	582	888	668




Versione per salumi, version with ham hopper, Ausführung für Wurst, versione pour charcuterie, versión para embutidos

	A	B	C	D	E	F	G
C5	593	475	786	766	572	879	564
C7	593	475	796	766	582	879	554



Versione per carni, version with meat hopper, Ausführung für Fleisch, versione pour viandes, versión para carnes

 Macchina conforme alle norme **CE** in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with **CE** standards in terms of hygiene and safety.

VS - VM



127

VS

AFFETTATRICI - SLICERS

VS - VM

AFFETTATRICI VERTICALI 

- VS: Versione per salumi
- VM: Versione per carni
- Costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Trasmissione ad ingranaggi. Affilatoio incorporato.
- Per i supermercati, gli iper, i centri di confezionamento, il dettaglio alimentare, la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.
- A richiesta: protezione salva-mano inox (VM)

VERTICAL SLICING MACHINES 

- VS: Version with ham hopper
- VM: Version with meat hopper
- Made of aluminium alloy treated with anodic oxidation.
- Gear drive. Built-in sharpener.
- For supermarkets, hypermarkets, packaging centres, food retail, collective catering.
- Controls with N.V.R. device
- On request: inox finger guard (VM)

GERADE AUFSCHNITTMASCHINEN 

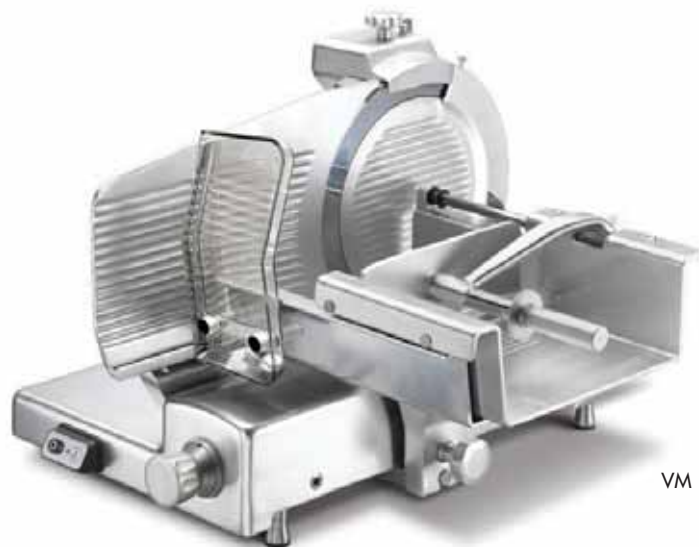
- VS: Ausführung für Wurst
- VM: Ausführung für Fleisch
- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Getriebe Antrieß. Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Für Lebensmitteleinzelhandel, Supermärkte, Hypermärkte, Verpackungszentren und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.
- Sur demande: Protection main en acier inoxydable (VM)

TRANCHEUSES VERTICALES 

- VS: Versione pour charcuterie
- VM: Versione pour viandes
- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Transmission engrenages. Aiguiseur incorporé.
- Pour les supermarchés, les hypermarchés, les centres d'emballage, le détail alimentaire et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.
- Auf Anfrage: Edelstahl Handschutz (VM)

CORTADORAS DE FIAMBRES VERTICALES 

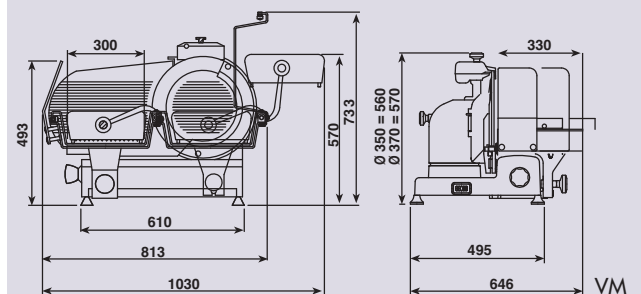
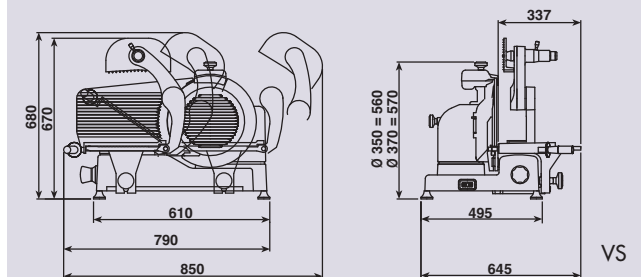
- VS: Versión para embutidos
- VM: Versión para carnes
- Costruidas en aleación de aluminio tratada con oxidación anódica
- Transmisión de engranajes. Afilador incorporado.
- Para supermercados, hipermercados, centros de envasado, venta minorista de alimentos y restauración colectiva.
- Mandos con dispositivo N.V.R.
- Bajo pedido: protección manos en acero inox (VM)



VM

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		VS-VM 350	VS-VM 370
diametro lama, diameter of the blade, diametre de la lame, Klingedurchmesser, diametro de la cuchilla	mm	350	370
motore, motor, Motor, moteur, motor	kW (HP)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)
corsa carrello, carriage Stroke, course du chariot, Schilittenweglauf, carrera del carro	mm	400	400
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm	270	280
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm	260x300	270x300
spessore taglio, cut thickness, epaisseur de coupe, Schnittstärke, espesor de corte	mm	0/22	0/22
peso netto, net weight, poids net, Nettogewicht, peso neto	kg	VS 53 VM 55	VS 55 VM 57



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.

AFFETTATRICI CON BILANCIA SLICERS WITH SCALE



GB5-GB7

SB5-SB7



DESCRIZIONE GENERALE - GENERAL DESCRIPTION - DESCRIPTION GÉNÉRALE - GENERELLE BESCHREIBUNG - DESCRIPCIÓN GENERAL

Un'affettatrice con bilancia integrata? Ecco perché...

Un sistema di pesatura integrato all'affettatrice. Per di più con un pratico lettore digitale del peso. Una soluzione che risponde alle richieste degli operatori, in particolare quelli della Grande Distribuzione, fortemente impegnati nell'ottimizzare e ridurre drasticamente i tempi di attesa dei clienti.

Il sistema, che precisiamo non essere fiscale, è applicato alla affettatrice in modo da non ridurre lo spazio operativo in quanto il piatto bilancia corrisponde al piano di appoggio. Il grande vantaggio consiste nell'effettuare una serie di tagli più precisi durante l'intero turno di lavoro senza obbligare l'operatore a frequenti passaggi dall'affettatrice alla bilancia: minor numero di spostamenti, quindi ottimizzazione dei tempi e delle energie spese. Operatori più rapidi, meno affaticati, più precisi, maggior numero di clienti serviti.

A slicer with a built-in scale? Here's why...

A weighing system built into the slicer. With the added bonus of a handy digital weight reader. It's a solution that meets operators' needs, particularly those in mass retail, which focuses strongly on optimising and drastically reducing customer waiting times.

The system, which does not issue a receipt, is applied to the slicer in order not to reduce the operating space as the scale pan is the same size as the support surface. The big advantage lies in the operator being able to make a series of more precise cuts over the span of a shift without having to move from the slicer to the scale: this means less moving back and forth, and therefore optimised time and energy. Faster, less tired and more precise operators: more customers served.

Une trancheuse à balance intégrée ? Voici pourquoi ...

Un système de pesage intégré à la trancheuse. Avec, en plus, un pratique dispositif d'affichage digital du poids. Une solution qui répond aux exigences des opérateurs, en particulier ceux de la grande distribution, désireux d'optimiser les opérations et de réduire au minimum les temps d'attente des clients.

Le système, qui ne pèse pas le produit pour l'émission du ticket de caisse, est appliqué à la trancheuse de façon à ne pas réduire l'espace de travail, car le plateau de la balance correspond au plan d'appui. Le grand avantage consiste à pouvoir effectuer une série de coupes plus précises pendant tout le poste de travail sans obliger l'opérateur à des passages fréquents de la trancheuse à la balance : réduction du nombre de déplacements, et donc optimisation du temps et de l'énergie nécessaires. Des opérateurs plus rapides, moins fatigués, plus précis, et un plus grand nombre de clients servis.

Eine Aufschnittmaschine mit integrierter Waage? Hier die Antwort...

Ein in die Aufschnittmaschine integriertes Wiegesystem. Dazu eine praktische digitale Gewichtsabfrage. Eine Lösung, die den Anforderungen des Personals insbesondere in Supermärkten entgegenkommt, wo es darauf ankommt, die Wartezeiten der Kunden zu optimieren und drastisch zu senken.

Bitte beachten Sie, dass dieses System nicht amtlich ist. Es wird so an der Aufschnittmaschine installiert, dass der operative Platz nicht reduziert wird, da der Waagenteller der Auflagefläche entspricht. Der große Vorteil besteht darin, eine Serie präziserer Schnitte während der gesamten Arbeitsschicht auszuführen, ohne den Mitarbeiter zu häufigen Wechseln von der Aufschnittmaschine zur Waage zu zwingen: geringere Anzahl von Bewegungen und entsprechend Optimierung von Zeiten und aufgewendeter Energie. Schnellere, weniger belastete, präzisere Mitarbeiter, größere Anzahl bedienter Kunden.

¿Una cortadora de fiambres con balanza integrada? Por los siguientes motivos...

Un sistema de pesada integrado en la cortadora de fiambres, dotado de un práctico lector digital del peso. Una solución que responde a los requerimientos de los operadores, especialmente los de las grandes superficies, fuertemente comprometidos en optimizar y reducir los tiempos de espera de los clientes.

El sistema - no certificado a efectos fiscales - está aplicado en la cortadora de fiambres sin reducir el espacio operativo, ya que el plato de la balanza corresponde al plano de apoyo. La gran ventaja consiste en realizar una serie de cortes más precisos durante todo el turno de trabajo, sin que el operador deba pasar continuamente de la cortadora de fiambres a la balanza: menor número de movimientos y, en consecuencia, optimización del tiempo y de la energía consumida. Operadores más rápidos, menos fatigados y más precisos, con un mayor número de clientes atendidos.



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - CARACTÉRISTIQUES
TECHNISCHE DATEN - ESPECIFICACIONES

AFFETTATRICI A GRAVITA' CON BILANCIA (GB3 - GB5 - GB7)
AFFETTATRICI VERTICALI CON BILANCIA (SB5 - SB7- CB5 - CB7)

- Costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Affilatoio incorporato.
- Trasmissione a cinghia.
- Per i supermercati, gli iper, il dettaglio alimentare e la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.
- Sistema di pesatura, solo per uso operatore, integrato nella macchina.
- 10 kg/2 g
- Display, cella di carico.
- Piatto ricevi fette asportabile per semplice routine di pulizia.
- A richiesta: protezione salva-mano inox (GB3 - GB5 - GB7 - CB5 - CB7).

GRAVITY SLICING MACHINES WITH BUILT-IN SCALE (GB3 - GB5 - GB7)
VERTICAL SLICING MACHINES WITH BUILT-IN SCALE (SB5 - SB7- CB5 - CB7)

- Made of aluminum alloy treated with anodic oxidation.
- Built-in sharpener.
- Belt drive.
- For supermarkets, hypermarkets, food retail and collective catering.
- Controls with N.V.R. device
- Built - in weighing system for operator's user only.
- 10 kg/2 g
- Display, loading cell.
- Removable receiving tray for easy cleaning routine.
- On request: inox finger guard (GB3 - GB5 - GB7 - CB5 - CB7).

TRANCHEUSES À GRAVITÉ AVEC BALANCE INCORPORE (GB3 - GB5 - GB7)
TRANCHEUSES VERTICALES AVEC BALANCE INCORPORE (SB5 - SB7- CB5 - CB7)

- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Aiguiseur incorporé.
- Transmission à courroie.
- Pour les supermarchés, les hypermarchés, le détail alimentaire et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.
- Système de pesage, uniquement pour une utilisation de l'opérateur, intégré dans la machine.
- 10 kg /2 g
- Display, cellule de charge.
- Assiette recevoir des branches amovibles pour les routines de nettoyage.
- Sur demande: Protection main en acier inoxydable (GB3 - GB5 - GB7 - CB5 - CB7).

SCHWERKRAFT-AUFSCNITTMASCHINEN MIT EINGEBAUTE WAAGE (GB3 - GB5 - GB7)
GERADE AUFSCNITTMASCHINEN MIT EINGEBAUTE WAAGE (SB5 - SB7- CB5 - CB7)

- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Riemenantrieb.
- Für Lebensmitteleinzelhandel, Supermärkte, Hypermärkte und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.
- Wägesystem in die Maschine integriert (für Betreiber use only).
- 10 kg /2 g
- Anzeige, Wägezelle..
- Flat waage zur leichten Reinigung abnehmbar Routine.
- Auf Anfrage: Edelstahl Handschutz (GB3 - GB5 - GB7 - CB5 - CB7).

CORTADORAS DE FIAMBRES A GRAVEDAD CON BALANZA INCORPORADA (GB3-GB5-GB7)
CORTADORAS DE FIAMBRES VERTICALES CON BALANZA INCORPORADA (SB5-SB7-CB5-CB7)

- Costruidas en aleación de aluminio tratada con oxidación anódica.
- Afilador incorporado.
- Transmisión a correa.
- Para supermercados, hipermercados, venta minorista de alimentos y restauración colectiva.
- Mandos con dispositivo N.V.R.
- Sistema de pesado integrado en la máquina solo para uso operador
- 10 kg/2 g
- Display, celda de carga.
- Plato recibe-feta desmontable para facilidad de limpieza
- Bajo pedido: protección manos en acero inox (GB3 - GB5 - GB7 - CB5 - CB7).



GB3



SB5-SB7



SB5-SB7



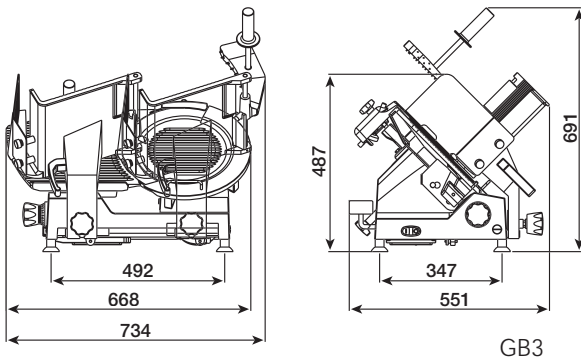
CB5-CB7

SLICERS WITH SCALE

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

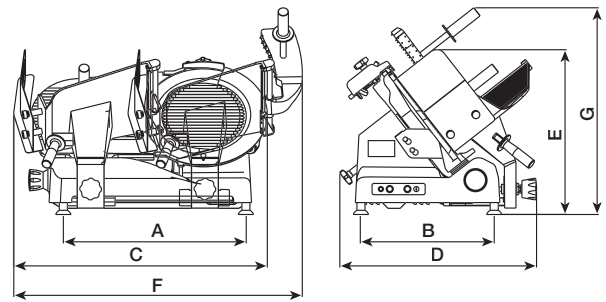
		GB3	GB5	GB7	SB5	SB7	CB5	CB7
diametro lama, diameter of the blade, diametre de la lame, Klingendurchmesser, diametro de la cuchilla	mm	300	350	370	350	370	350	370
motore, motor, moteur, Motor, motor	kW (HP)	0,23 (0,30)	0,38 (0,50)	0,38 (0,50)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)
corsa carrello, carriage Stroke, course du chariot, Schilittenweglauf, carrera del carro	mm	325	365	365	380	380	380	380
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm Ø	210	250	265	270 mm	285	270 mm	285
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm ∅	170x210	210x320	225x320	265x335	280x335	265x325	280x325
spessore taglio, cut thickness, epaisseur de coupe, Schnittstärke, espesor de corte	mm	0/23	0/24	0/24	0/15	0/15	0/15	0/15
peso netto, net weight, poids net, Nettogewicht, peso neto	kg	38	48	50	45	46	45	46

132



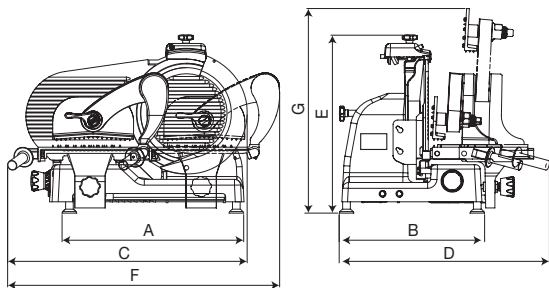
GB3

	A	B	C	D	E	F	G
GB5	568	416	777	611	520	896	650
GB7	568	416	787	611	512	896	642



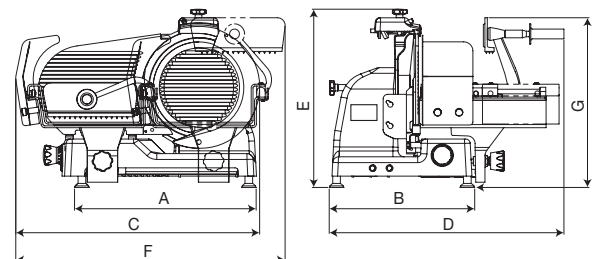
GB5-GB7

	A	B	C	D	E	F	G
SB5	593	475	772	687	572	888	678
SB7	593	475	782	687	582	888	668



SB5-SB7

	A	B	C	D	E	F	G
CB5	593	475	786	766	572	879	564
CB7	593	475	796	766	582	879	554



CB5-CB7

Versione per salumi, version with ham hopper, Ausführung für Wurst, versione pour charcuterie, versión para embutidos

Versione per carni, version with meat hopper, Ausführung für Fleisch, versione pour viandes, versión para carnes



Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza

Machines made according to CE hygiene and safety standards

Machines conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité

Maschinen in Übereinstimmung mit CE Normen zu Hygiene- und Sicherheitsfragen

Máquinas conformas con las normas CE en materia de higiene y seguridad

LAVORAZIONE ALIMENTI - PELATRICI E PULISCOZZE FOOD PROCESSING - PEELERS & CLEANERS

PELACIPOLLE, PELA AGLIO, PELA CAROTE
La massima igiene e praticità, per lavare e pulire cipolle e aglio in modo automatico minimizzando l'apporto di manodopera.

Una macchina indispensabile per il settore del catering, per le mense, i ristoranti, le comunità, i laboratori alimentari industriali o degli ipermercati.

Grande facilità di pulizia, grazie ai componenti facilmente smontabili e rimontabili, e sicurezza per l'operatore, con comandi a bassa tensione. Costruzione a norma CE in materia di igiene e sicurezza.

PULISCOZZE

Lavare e pulire i molluschi come le cozze, per renderle gradevoli alla vendita, non è compito facile, ma con queste macchine pulisciozze il problema è superato in modo professionale e dinamico con la rimozione di alghe e incrostazioni.

Modelli da 3 e 8 Kg, in funzione delle esigenze di lavorazione. Costruzione robusta e durevole con un sistema di pulizia semplificato, per il massimo del risparmio in manodopera. Ideali per le pescherie, nel catering, nei ristoranti, all'interno dei super e ipermercati. Costruzione conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza.

POTATOES, CARROTS, ONIONS, GARLIC

Automatic machines for washing and cleaning potatoes, carrots, onions and garlic with excellent cleaning results, considerable labour-savings and a minimum waste of product. Easy to use. Rapid work cycle. Specially designed for the purpose. Cleaning disc side canvas with abrasive coating (potato and carrots) or smooth surface (garlic), easily removable for cleaning.

Maximum hygiene in full respect of regulations. For catering, restaurants, canteens, community, food processing plants, hyper and supermarkets..

MUSSELS

Automatic machines for washing and cleaning mussels; they remove the algae and incrustations with great results, considerable labour-savings and a minimum waste of product. Disc and stainless steel basket are easy to remove for cleaning. For fish-vendors, catering, restaurants, Community, hyper and supermarkets..



PELATRICI - PEELERS





DESCRIZIONE GENERALE - GENERAL DESCRIPTION - DESCRIPTION GÉNÉRALE
GENERELLE BESCHREIBUNG - DESCRIPCIÓN GENERAL

 PATATE, CAROTE, CIPOLLE, AGLIO

Macchine automatiche per lavare e pelare patate e carote con risultati di pulitura eccellenti, un sensibile risparmio di manodopera e minimi livelli di scarto. Facili da usare. Ciclo di lavoro veloce. Studiate specificamente per l'uso. Disco e tela laterale ricoperti di abrasivo (patate e cipolle) o superficie liscia (aglio), facilmente estraibili per facilitare la pulizia.

La massima igiene nel rispetto delle normative. Per catering, ristoranti, mense, comunità, laboratori alimentari, supermercati e iper,...

COZZE

Macchine automatiche per lavare e pulire i mitili; rimuovono alghe e incrostazioni, con risultati di pulitura eccellenti, risparmio di manodopera e minimi livelli di scarto. Disco e cestello inox estraibili per facilitare la pulizia. Per pescherie, catering, ristoranti, comunità, supermercati e iper,...

 POTATOES, CARROTS, ONIONS, GARLIC

Automatic machines for washing and peeling potatoes, carrots, onions and garlic with excellent cleaning results, considerable labour-savings and a minimum waste of product. Easy to use. Rapid work cycle. Specially designed for the purpose. Cleaning disc side canvas with abrasive coating (potato and carrots) or smooth surface (garlic), easily removable for cleaning.

Maximum hygiene in full respect of regulations. For catering, restaurants, canteens, community, food processing plants, hyper and supermarkets..

MUSSELS

Automatic machines for washing and cleaning mussels; they remove the algae and incrustations with great results, considerable labour-savings and a minimum waste of product. Disc and stainless steel basket are easy to remove for cleaning. For fish-vendors, catering, restaurants, Community, hyper and supermarkets...



 POMMES DE TERRE, CAROTTES, OIGNONS, AIL

Machines automatiques destinées à laver et éplucher pommes de terre, carottes, oignons et ail avec des résultats de excellents, des économies sensibles de main-d'oeuvre et une quantité minimum de rebut. Faciles à utiliser. Cycle de fonctionnement rapide. Spécialement étudiées pour cette utilisation spécifique. Disque et bêche latérale recouverts d'abrasif (pomme de terre et les carottes) ou surface lisse (ail), facilement amovibles pour le nettoyage. Le maximum d'hygiène dans le respect des normes. Pour la restauration collective, les restaurants, les cantines, les communautés, les laboratoires alimentaires, les supermarchés, les hypermarchés etc

MOULES

Machines automatiques destinés au lavage et au nettoyage de moules. Elles éliminent les algues et les incrustations, avec de tres bons résultats, des économies sensibles de main-d'oeuvre et une quantité minimum de rebut. Disque et panier inox amovibles pour faciliter le nettoyage. Pour les poissonneries, la restauration collective, les restaurants, les communautés, les supermarchés, les hypermarchés etc.



136

 KARTOFFEL, MOEHRE, ZWIEBELN, KNOBLAUC

Automatikmaschinen zum Waschen und Schälen von Kartoffeln und Möhren mit hervorragenden Reinigungsergebnissen, deutlicher Personalkostensenkung und minimalen Ausschussanteilen. Leicht zu bedienen. Schneller Arbeitszyklus. Eigens für den Einsatzbereich entwickelt. Scheibe und Seitentuch mit Schleifmittel überzogen (Kartoffeln und Karotten) oder glatter Oberfläche (Knoblauch), leicht Ausziehbar zur Unterstützung der Reinigung. Maximale Hygiene unter Einhaltung der Vorschriften. Für Catering, Restaurants, Mensen, Institute, Lebensmittelverarbeitungsbetriebe, Super- und Hypermärkte,...

MIESMUSCHELREINIGER

Automatikmaschinen zum Waschen und Reinigen der Miesmuscheln. Entfernen Algen und Verkrustungen, mit hervorragenden Reinigungsergebnissen, deutlicher Personalkostensenkung und minimalen Ausschussanteilen. Leicht zu bedienen. Schneller Arbeitszyklus. Scheibe und Korb aus Inox-Stahl, ausziehbar zur Unterstützung der Reinigung. Maximale Hygiene unter Einhaltung der Vorschriften. Für Fischgeschäfte, Catering, Restaurants, Institute, Super- und Hypermärkte,...



 PAPAS/PATATAS, ZANAHORIAS, CEBOLLAS, AJO

Máquinas automáticas para limpiar y pelar papas/patas y zanahorias con excelentes resultados, signifi cativo ahorro de mano de obra y mínima producción de desechos. Fáciles de usar. Ciclo de trabajo breve. Especialmente diseñadas para el uso previsto. Disco y superficie lateral revestidos de material abrasivo (papas patatas y cebollas) o superficie lisa (ajo), fácilmente desmontables para facilitar sus limpiezas.

Máxima higiene de acuerdo a las normas. Para servicios de catering, restaurantes, comedores, comunidades, laboratorios alimentarios, supermercados, hipermercados, etc.

LIMPIA-MEJILLONES

Máquinas automáticas para limpiar mejillones. Quitan algas e incrustaciones con excelentes resultados, ahorro de mano de obra y mínima producción de desechos. Fáciles de usar. Ciclo de trabajo breve. Especialmente diseñadas para el uso previsto. Disco y cesto inoxidable desmontables para facilitar su limpieza. Máxima higiene de acuerdo a las normas vigentes. Para pescaderías, servicios de catering, restaurantes, comunidades, supermercados, hipermercados, etc.





CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - CARACTÉRISTIQUES
TECHNISCHE DATEN - ESPECIFICACIONES

A RICHIESTA - ON REQUEST - SUR DEMANDE
AUF ANFRAGE - BAJO PEDIDO

- Struttura in acciaio inox
- Timer meccanico
- Motore con trasmissione a mezzo cinghia
- Cestello forato e piatto rotante, facili da rimuovere per la pulizia
- Scarico frontale protetto da guardia di sicurezza che convoglia il prodotto verso il basso
- Coperchio in plexiglas trasparente, per seguire tutte le fasi della pulizia

- Sensore che controlla l'apertura del coperchio
- Ingresso acqua 3/4"; scarico acqua Ø 50 mm
- Parti elettriche in contenitore 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

- Comandi remoti a parete
- Elettrovalvola di immissione acqua (di serie nel pelaaglio)
- Filtro
- Voltaggi speciali, 60 Hz

- Casing in stainless steel
- Mechanical timer
- Belt driven motor
- Perforated basket and rotary plate steel. Easy to remove for cleaning.
- Front unloading protected by safety guard that conveys product downwards
- Seethrough plexiglass cover to monitor cleaning process.

- Sensor that detects the opening of the cover
- Water inlet 3/4"; water drainage Ø 50 mm
- Electrical parts in box with IP56 protection rating
- N.V.R. low voltage controls (24 V)
- The machine complies CE with standards in terms of hygiene and safety

- Remote wall-mounted controls
- Water inlet solenoid valve (standard on garlic peeler)
- Filter
- Special voltages, 60 Hz

- Structure en acier inox
- Minuterie mécanique
- Moteur avec transmission à courroie
- Tambour ajouré et plateau rotatif. Facilement amovibles pour le nettoyage
- Dépôt frontal protégé par une protection de sécurité qui amène le produit en bas
- Couvercle en plexiglas transparent permettant de contrôler les phases de nettoyage

- Capteur qui contrôle l'ouverture du couvercle
- Entrée eau 3/4"; évacuation eau Ø 50 mm
- Parties électriques sous boîtier 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

- Commandes à distance à monter sur paroi
- Electrovanne d'entrée de l'eau (standard sur l'éplucheur d'ail)
- Filtre
- Tension spéciales, 60 Hz

- Struktur aus rostfreiem Stahl
- Genauer und widerstandsfähiger mechanischer Timer
- Motor mit Riemenantrieb
- Drehscheibe, leicht Ausziehbar zur Unterstützung der Reinigung
- Auslauf auf der Vorderseite mit Sicherheitsvorrichtung, die das Produkt nach unten leitet
- Durchsichtiger Plexiglasdeckel zur Überwachung aller Reinigungsphasen

- Kontrollsensor der Deckelöffnung
- Wassereinlauf 3/4"; Wasserablauf Ø 50 mm
- Elektrische Teile in Gehäuse mit Schutzgrad IP56
- Steuerung mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V)
- Maschine mit den CE-Normen in bezug auf Hygiene und Sicherheit konform

- Fernschalter an der Wand
- Elektroventil Wassereinlauf (standard bei knoblauchschräler)
- Filter
- Sonderspannungen, 60 Hz

- Estructura de acero inox
- Temporizador mecánico preciso y sólido
- Transmisión a correa
- Cesto perforado y plato giratorio. Fácil remoción para efectuar la limpieza
- Descarga frontal protegida por dispositivo de seguridad que guía el producto hacia abajo
- Tapa de plexiglas transparente para un adecuado control de todas las fases del pelado

- Sensor para control apertura de la tapa
- Entrada de agua 3/4"; descarga de agua Ø 50 mm
- Partes eléctricos en apóstita caja con grado de protección IP56
- Mandos con N.V.R. de baja tensión (24 V)
- Máquina conforme a lo establecido por las normativas CE en materia de higiene y seguridad

- Mando a distancia de pared
- Válvula eléctrica de ingreso agua (de serie en la peladora de ajos)
- Filtro
- Voltajes especiales, 60 Hz



PELATRICI - PEELERS

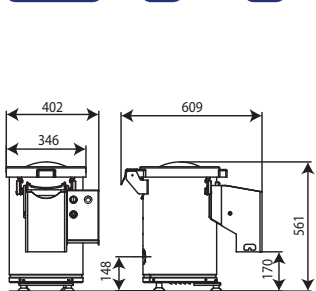
CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

C/E_ _														
	PP5	PP5T	PP10	PP20	PP30	PP50	OP8	GP3	GP3T	GP8	PC3	PC3T	PC8	
Capacità di carico Load capacity Capacité Ladefähigkeit Capacidad de carga	Kg	5	5	10	20	30	50	8	3	3	8	3	3	8
*Produzione - Output Production - Leistung Produccion	Kg/h	150	150	300	480	680	1.000	240	30	30	80	60	60	150
*Ciclo di pulizia Cleaning cycle Cycle de nettoyage Reinigung zyklus Ciclo de limpieza	min	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2	6	6	6	2 - 3	2 - 3	2 - 3
Motore trifase Three-phase motor Moteur triphasé Drehstrommotor Motor trifásico	kW (HP)	0,27 (0,35)	0,27 (0,35)	0,75 (1,00)	1,15 (1,50)	1,15 (1,50)	1,86 (2,50)	0,75 (1,00)	0,27 (0,35)	0,27 (0,35)	0,75 (1,00)	0,27 (0,35)	0,27 (0,35)	0,75 (1,00)
Motore monofase Single-phase motor Moteur monophasé Einhphasig Motor Motor monofásico	kW (HP)	0,42 (0,56)	0,42 (0,56)	0,75 (1,00)	0,90 (1,20)	0,90 (1,20)	1,49 (2,00)	0,75 (1,00)	0,42 (0,56)	0,42 (0,56)	0,75 (1,00)	0,42 (0,56)	0,42 (0,56)	0,75 (1,00)
Peso netto TF (MF) Net weight TPH (SPH) Poids net TPH (MPH) Nettogewicht DPH (EPH) Peso neto TF (MF)	Kg	29 (30)	34 (35)	45 (46)	59 (60)	61 (62)	94	45 (46)	29 (30)	34 (35)	43 (44)	29 (30)	34 (35)	45 (46)

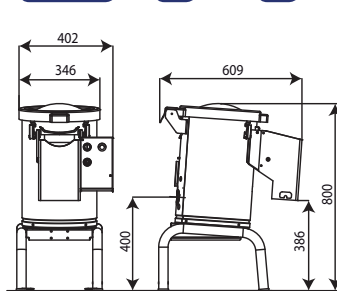
* Il ciclo di pulizia e la produttività sono stimati e dipendono dalla metodologia di lavoro / Peeling cycle and productivity are estimated and they are according to the running methodology / Le cycle d'épluchage et la productivité sont des estimations et dépendent de la méthodologie de travail / Der reinigungszyklus und produktivität werden geschätzt und sind abhängig von der arbeitsmethodik / El ciclo de pelado y la productividad son estimados y dependen del método de trabajo.

138

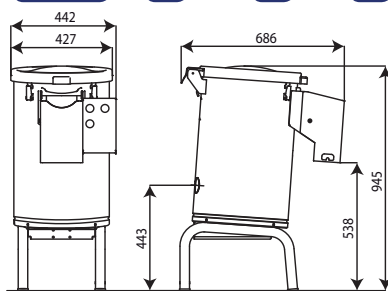
C/E PP5 C/E GP3 C/E PC3



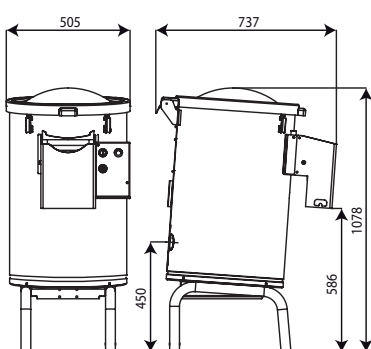
C/E PP5T C/E GP3T C/E PC3T



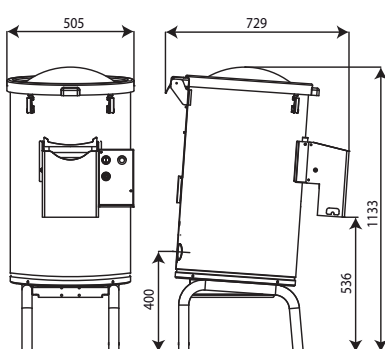
C/E PP10 C/E OP8 C/E GP8 C/E PC8



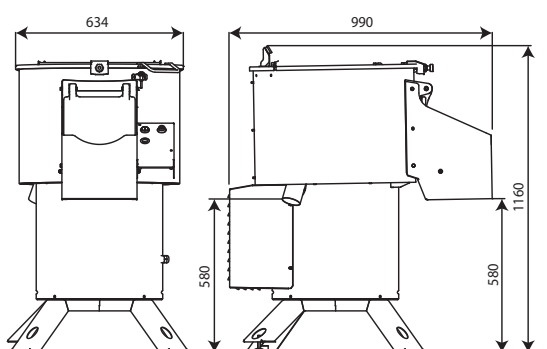
C/E PP20



C/E PP30



C/E PP50





LAVORAZIONE ALIMENTI - TAGLIAVERDURE FOOD PROCESSING - VEGETABLE CUTTERS

139

Tra i prodotti costruiti per il settore della ristorazione o della trasformazione degli alimenti, fanno parte anche questi modelli di tagliaverdura professionali che possono essere utilizzati non solo per tagliare verdure di ogni tipo a fette, listelli o cubetti, ma anche frutta, formaggi, pane, cioccolato o frutta secca, grazie alla dotazione opzionale di alcune serie di dischi e coltelli.

Versatili ed efficienti sono ideali per eseguire in modo veloce ma preciso e con un finitura eccellente il lavoro per il quale sono stati progettati.

Tutti i componenti utilizzati per la loro costruzione sono adatti al contatto con gli alimenti. I modelli sono conformi alle normative CE in materia di igiene e di sicurezza.

Other products designed for the catering or food processing sector include these professional vegetable processors, which can be used not only for cutting vegetables of any kind into slices, strips or cubes, but also fruit, cheeses, bread, chocolate or dried fruit, thanks to the series of discs and knives available as optional extras.

Versatile and efficient, they are ideal for quickly and precisely performing the job they were designed to do, and providing an excellent finish. All construction components used are food safe. The models comply with EC hygiene and safety standards.



TAGLIAVERDURE VEGETABLE PROCESSOR



C/E TV

C/E TVI



DESCRIZIONE GENERALE - GENERAL DESCRIPTION - DESCRIPTION GÉNÉRALE - GENERELLE BESCHREIBUNG - DESCRIPCIÓN GENERAL

TAGLIAVERDURE 

- Costruzione in lega di alluminio lucidata e anodizzata e in acciaio inox (C/E TV - MASTER).
- Costruzione in acciaio inox (C/E TVI - C/E TV AT).
- Completo di disco espulsore.
- Aperture coperchio e bocca protette con micro di sicurezza.
- Alimentatore tubolare per prodotti di forma allungata.
- Per tagliare a fette, a cubetti, a listelli, per grattugiare, granulare, sminuzzare, una grande varietà di verdure e di frutta, per grattugiare formaggi duri, per cubettare mozzarella, ... senza alterare le loro caratteristiche organolettiche.
- Per la ristorazione ed i supermercati.

VEGETABLE PROCESSOR 

- Made of aluminium alloy polished and anodised and of stainless steel (C/E TV - MASTER).
- Made of aluminium stainless steel (C/E TVI - C/E TV AT).
- Complete with paddle ejector.
- Interlocked lid and ram pusher on large feed opening.
- Round feed opening for long shaped products. For cutting in slices, cubes, strips,
- for grating, granulating, shredding, a wide range of vegetables and fruit, for grating hard cheese for making mozzarella cubes ... without changing their organoleptic characteristics
- For catering and supermarkets.

COUPE-LÉGUMES 

- Construction en alliage d'aluminium poli et anodisé et en acier inox (C/E TV - MASTER).
- Construction en acier inox (C/E TVI - C/E TV AT).
- Dotée de disque éjecteur.
- Couvercle et grand ouverture verrouillés.
- Alimentation tubulaire pour produits de forme allongée.
- Pour couper en tranches, en cubes, en lamelles, pour râper, granuler, hacher menu, une grande variété de légumes et de fruits, pour râper les fromages durs, couper en cubes la mozzarella, ... sans altérer leurs caractéristiques organoleptiques.
- Pour la restauration et les supermarchés.

GEMÜSESCHNEIDER 

- Ausführung aus polierter und eloxierter Aluminiumlegierung und Edelstahl (C/E TV - MASTER).
- Ausführung aus Edelstahl (C/E TVI - C/E TV AT).
- Komplet mit Ausstoßscheibe.
- Deckel und grosse Einfuellöffnung sind mit Steuerung verriegelt.
- Rundeinfuelloffnung fuer langformige Produkte.
- Zum Reiben, Granulieren, Zerkleinern, Schneiden einer großen Vielfalt von Obst und Gemüse in Stücke, Würfel, Streifen. Zum Reiben von Hartkäse, zum Würfeln von Mozzarella, ... ohne Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften.
- Für Großgastronomie und Supermärkte.

CORTADORA DE VEGETALES 

- Estructura de aleación de aluminio lustrada y anodizada y acero inoxidable (C/E TV - MASTER).
- Estructura de acero inoxidable (C/E TVI - C/E TV AT).
- Con disco expulsor.
- Apertura de la tapa y boca protegidas con microinterruptor de seguridad.
- Alimentador tubular para productos de forma alargada.
- Para cortar en rodajas, cubos y tiras, y para rallar, granular y desmenuzar una gran variedad de verduras y frutas, para rallar quesos duros, para cortar en cubos mozzarella, etc. sin alterar sus características organolépticas.
- Para restauración y supermercados.



DISCHI PER AFFETTARE serie "E": 1 lama falcata.
Dischi E1S e E2S per salame, funghi, verza, cicoria
Disco E5 per pomodoro, limoni, arance, mele, banane, pompelmi, ananas,

DISCHI PER AFFETTARE serie "E": 1, 2 o 3 lame.
Per patate chips, patate, rape, cavoli, cetrioli, carote, carciofi, cipolle, funghi, zucchine, melanzane, finocchi, ...
Dischi E1, E2, E3, E4, E6, E8, E10, E14 e dischi speciali EC da abbinare ai dischi B e D per "pommes frites" e per cubettare.

DISCHI ONDULATI serie "E/O": 1 o 2 lame.
Per ottenere fette di frutta e verdura di vario spessore ondulata.
Dischi E3/O, E4/O, E6/O, E8/O, E10/O e dischi speciali EC/O da abbinare ai dischi B e D per "pommes frites" e per cubettare.

DISCHI PER TAGLIO FIAMMIFERO serie "H".
Per sedano, zucchine, barbabietole, radici amare, carote, patate, rape,
Dischi H2,5x2,5, H4x4, H6x6, H8x8, H10x10

DISCHI PER GRATTUGIARE E SFILACCIARE serie "Z-V".
Per carote, sedano, patate, rape, barbabietole, cavolo rosso, radici, groviera, mozzarella,
Dischi Z2, Z3, Z4, Z7. Disco "V", per parmigiano, pane secco, mandorle, cioccolato, ...

SLICING DISKS series "E": 1 curved blade.
Disks E1S and E2S for salami, mushrooms, Savoy cabbage, chichory ...
Disk E5 for tomatoes, lemons, oranges, apples, bananas, grapefruits, pineapples,

SLICING DISKS series "E": 1, 2 or 3 blades.
For potato crisps, potatoes, turnips, cabbages, cucumbers, carrots, artichokes, onions, mushrooms, courgettes, aubergines, fennel, ...
Disks E1, E2, E3, E4, E6, E8, E10, E14 and special EC disks to be used with B and D disks for french fries and for dicing.

CORRUGATED SLICING DISKS series "E/O": 1 or 2 blades.
To obtain ridged fruit and vegetable slices of various thicknesses. Disks E3/O, E4/O, E6/O, E8/O, E10/O and special EC/O to be used with B and D disks for french fries and for dicing.

JULIENNE DISKS series "H".
For celery, courgettes, beets, bitter roots, carrots, potatoes, turnips,
Disks H2,5x2,5, H4x4, H6x6, H8x8, H10x10

GRATING AND SHREDDING DISKS series "Z" and "V".
For carrots, celery, potatoes, turnips, beets, red cabbage, roots, Swiss cheese, mozzarella, ...
Disks Z2, Z3, Z4, Z7. Disk "V" for Parmesan cheese, dry bread, almonds, chocolate, ...

DISQUES DE DÉCOUPE EN TRANCHES série "E": 1 lame courbe.
Disques E1S et E2S pour saucissons, champignons, chou, chicorée, etc.
Disque E5 pour tomates, citrons, oranges, pommes, bananes, pamplemousses, ananas, etc.

DISQUES DE DÉCOUPE EN TRANCHES série "E": 1, 2 ou 3 lames.
Pour pommes de terre (chips), navets, chou, concombres, carottes, artichauts, oignons, champignons, courgettes, aubergines, fenouil, etc.
Disques E1, E2, E3, E4, E6, E8, E10 et E14 et disques spéciaux EC à utiliser avec les disques B et D pour découpe "pommes frites" et en cubes.

DISQUES ONDULÉS DE DÉCOUPE EN TRANCHES série "E/O": 1 ou 2 lames.
Pour obtenir des tranches de fruits et de légumes ondulées de différentes épaisseurs.
Disques E3/O, E4/O, E6/O, E8/O et E10/O et disques EC/O à utiliser avec les disques B et D pour découpe "pommes frites" et en cubes.

DISQUES DE DÉCOUPE EN JULIENNE série "H".
Pour céleri, courgettes, betteraves, céleri-rave, carottes, pommes de terre, navets, etc.
Disques H2,5x2,5, H4x4, H6x6, H8x8 et H10x10.

DISQUES A RÂPER ET EFFILOCHER séries "Z" et "V".
Pour carottes, céleri, pommes de terre, navets, betteraves, chou rouge, céleri-rave, gruyère, mozzarella, etc. Disques Z2, Z3, Z4, Z7. Disco "V" pour parmesan, pain rassis, amandes, chocolat, etc.

SCHNEIBENSCHNEIDER Serie "E": 1 Sichelmesser.
Scheiben E1S und E2S für Hartwurst, Pilze, Wirsing, Zichorie ... Scheibe E5 für Tomaten, Zitronen, Orangen, Apfel, Bananen, Grapefruits, Ananas,

SCHNEIBENSCHNEIDER Serie "E": 1, 2 oder 3 Messer.
Für Kartoffelchips, Kartoffeln, Rüben, Kohl, Gurken, Karotten, Artischocken, Zwiebeln, Pilze, Zucchini, Auberginen, Fenchel, ...
Scheiben E1, E2, E3, E4, E6, E8, E10, E14 und EC-Sonderscheiben zur Kombination mit den Scheiben B und D zum Schneiden von Pommes Frites und Würfeln.

GEWELLTE SCHNEIBENSCHNEIDER Serie "E/O": 1 oder 2 Messer.
Für gewellte Obst- und Gemüsescheiben in verschiedener Dicke.
Scheiben E3/O, E4/O, E6/O, E8/O, E10/O und EC/O-Sonderscheiben zur Kombination mit den Scheiben B und D zum Schneiden von Pommes Frites und Würfeln.

STIFTSCHNEIDER Serie "H".
Für Sellerie, Zucchini, Rote Rüben, Retiche, Karotten, Kartoffeln, Rüben,
Scheiben H2,5x2,5, H4x4, H6x6, H8x8, H10x10

SCHNEIBEN ZUM REIBEN UND ZERFASERN Serie "Z" und "V".
Für Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Rüben, rote Rüben, Rotkohl, Wurzeln, Greyerzer, Mozzarella, ...
Scheiben Z2, Z3, Z4, Z7. Scheibe "V", für Parmesan, Trockenbrot, Mandeln, Schokolade, ...

DISCOS PARA REBANAR serie "E": una cuchilla curva.
Discos E1S y E2S para salame, hongos, col, achicoria. Disco E5 para tomates, limones, naranjas, manzanas, bananas, pomelos, ananás, etc.

DISCOS PARA REBANAR serie "E": una, dos o tres cuchillas.
Para patatas, chips, nabos, berza, pepinillos, zanahorias, alcauiles, cebollas, hongos, calabacines, berenjenas, hinojo, etc. Discos E1, E2, E3, E4, E6, E8, E10 y E14 y discos especiales EC a utilizar en combinación con los discos B y D para cortar "pommes frites" y en cubitos.

DISCOS ONDULADOS PARA REBANAR serie "E/O": una o dos cuchillas.
Para obtener rebanadas onduladas de fruta y verdura de diferentes espesores.
Discos E3/O, E4/O, E6/O, E8/O y E10/O y discos especiales EC a utilizar en combinación con los discos B y D para cortar "pommes frites" y en cubitos.

DISCOS PARA CORTE CERILLA serie "H".
Para apio, calabacines, remolacha, raíces amargas, zanahorias, patatas, nabos, etc.
Discos H2,5x2,5, H4x4, H6x6, H8x8 y H10x10 y discos especiales EC a utilizar en combinación con los discos B y D para cortar pommes frites y en cubitos.

DISCOS PARA RALLAR Y DESHILACHAR serie "Z" y "V".
Para zanahorias, apio, patatas, nabos, remolacha, col roja, raíces, queso de Gruyère, mozzarella, etc.
Discos Z2, Z3, Z4, Z7. Disco "V", para queso parmesano, pan seco, almendras, chocolate, etc.

DISCHI PER TAGLIO A BASTONCINO serie "B".
Per patate fritte, carote, zucchine, ...
Da usare in combinazione con un disco "EC" (EC6, EC8, EC10) per ottenere bastoncini 6x6, 8x8, 10x10 mm. Usando un disco della serie EC/O si ottengono bastoncini con due lati ondulati. Dischi B8x8, B10x10, B12x12, B20x20

DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI serie "D" (CE TV - CE TVI - CE TVAT - MASTER).
Per minestrone, macedonia, insalate giardiniera,
Da usare in combinazione con un disco "EC" (EC8, EC10, EC14) per ottenere cubetti 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14, 20x20x14 mm.
Usando un disco della serie EC/O si ottengono cubetti con due lati ondulati.
Dischi D8x8, D10x10, D12x12, D20x20

DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI serie "D/AT" ad alta resa (CE TVAT).
Per minestrone, macedonia, insalate giardiniera,
Dischi D/AT8x8, D/AT10x10, D/AT12x12, D/AT20x20
Da usare in combinazione con un disco "E/AT" (E/AT6, E/AT8, E/AT10)

Per tutti i dischi, la cifra dopo la lettera indica l'altezza di taglio in mm.



STICK-CUTTING DISKS series "B".
For potatoes, carrots, courgettes, ... To be used in combination with an "EC" disk (EC6, EC8, EC10) to obtain 6x6, 8x8, 10x10 mm sticks. Using a disk from the EC/O series will produce sticks with two ridged sides. Disks B8x8, B10x10, B12x12, B20x20

DICING DISKS series "D" (CE TV - CE TVI - CE TVAT - MASTER).
For minestrone, fruit salads, pickles, To be used in combination with an "EC" disk (EC8, EC10, EC14) to obtain 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14, 20x20x14 mm diced cubes.
Using a disk from the EC/O series will produce cubes with two ridged sides.
Disks D8x8, D10x10, D12x12, D20x20

DISCS FOR DICING "D/AT" serie at high duty (CE TVAT)
For minestrone, fruit salads, pickles,
Disks D/AT8x8, D/AT10x10, D/AT12x12, D/AT20x20
They have to be used with "E/AT" discs (E/AT6, E/AT8, E/AT10)

For all disks, the number after the letter indicates the cutting height in mm



DISQUES DE DÉCOUPE EN BÂTONNETS série "B".
Pour pommes de terre (frites), carottes, courgettes, etc. A utiliser avec un disque "EC" (EC6, EC8 ou EC10) pour obtenir des bâtonnets de 6x6, 8x8 et 10x10 mm. L'utilisation d'un disque de la série EC/O permet d'obtenir des bâtonnets à deux côtés ondulés.
Disques B8x8, B10x10, B12x12 et B20x20.

DISQUES DE DÉCOUPE EN CUBES série "D" (CE TV - CE TVI - CE TVAT - MASTER).
Pour les légumes de potage, les macédoines de fruits, les salades, les jardinières de légumes, etc. A utiliser avec un disque "EC" (EC8, EC10 ou EC14) pour obtenir des cubes 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14 et 20x20x14 mm. L'utilisation d'un disque de la série EC/O permet d'obtenir des cubes à deux côtés ondulés. Disques B8x8, B10x10, B12x12 et B20x20.

DISQUES POUR LA COUPE EN DES série "D/AT" haute performance (CE TVAT).
Pour les légumes de potage, les macédoines de fruits, les salades, les jardinières de légumes, etc...
Disques D/AT8x8, D/AT10x10, D/AT12x12, D/AT20x20
A utiliser avec un disque "E/AT" (E/AT6, E/AT8, E/AT10)

Pour tous les disques, le chiffre placé après la lettre indique la hauteur de coupe en mm.



STÄBCHENSCHNEIDER Serie "B".
Für Pommes frites, Karotten, Zucchini, ... In Kombination mit einer Scheibe "EC" (EC6, EC8, EC10) verwenden, um Stäbchen 6x6, 8x8, 10x10 mm zu bekommen. Bei Verwendung einer Scheibe der Serie EC/O bekommt man Stäbchen mit zwei gewellten Seiten.
Scheiben B8x8, B10x10, B12x12, B20x20

WÜRFELSCHNEIDER Serie "D" (CE TV - CE TVI - CE TVAT - MASTER).
Für Minestrone, Obstsalat, Gemüsesalat, In Kombination mit einer Scheibe "EC" (EC8, EC10, EC14) zu verwenden, um Würfel 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14, 20x20x14 mm zu bekommen. Bei Verwendung einer Scheibe der Serie EC/O bekommt man Würfel mit zwei gewellten Seiten. Scheiben D8x8, D10x10, D12x12, D20x20

WÜRFELSCHNEIDESCHEIBEN Serie "D/AT" mit hoher Ausbringung (CE TVAT).
Für Minestrone, Obstsalat, Gemüsesalat,
Scheiben D/AT8x8, D/AT10x10, D/AT12x12, D/AT20x20
Zur Verwendung in Kombination mit einer Scheibe "E/AT" (E/AT6, E/AT8, E/AT10)

Die Zahl hinter dem Buchstaben gibt bei allen Scheiben die Schnitthöhe in mm an.

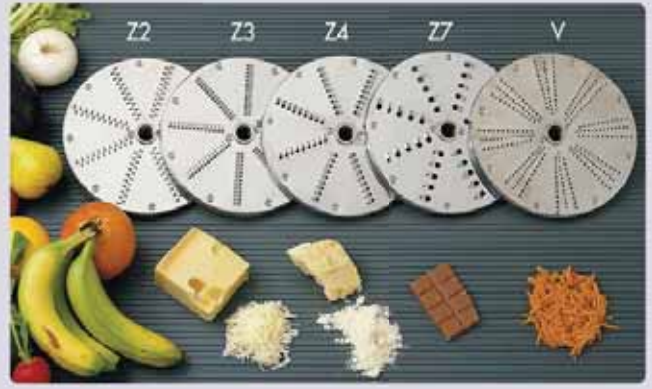
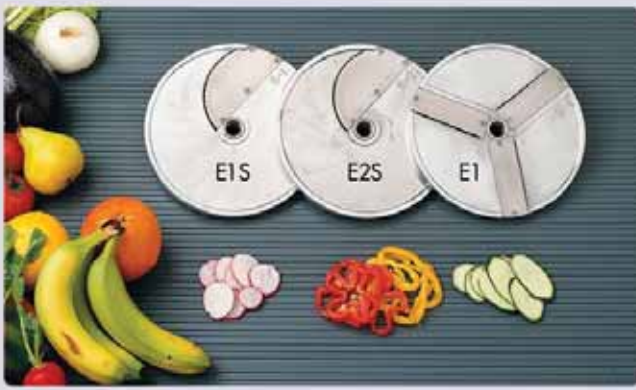


DISCOS PARA CORTE EN BASTONCITOS serie "B".
Para patatas fritas, zanahorias, calabacines, etc. A utilizar en combinación con un disco "EC" (EC6, EC8, EC10) para obtener bastoncitos 6x6, 8x8 y 10x10 mm. Usando un disco de la serie EC/O se obtienen bastoncitos con dos lados ondulados. Discos B8x8, B10x10, B12x12 y B20x20.

DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS serie "D" (CE TV - CE TVI - CE TVAT - MASTER).
Para minestrone, macedonias, ensaladas jardineras, etc. A utilizar en combinación con un disco "EC" (EC8, EC10, EC14) para obtener cubitos 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14 y 20x20x14 mm. Usando un disco de la serie EC/O se obtienen cubitos con dos lados ondulados. Discos D8x8, D10x10, D12x12 y D20x20.

DISCOS PARA CORTE EN CUBOS serie "D/AT" con alto rendimiento (CE TVAT).
Para minestrone, macedonias, ensaladas jardineras, etc.
Discos D/AT8x8, D/AT10x10, D/AT12x12, D/AT20x20
Se deben usar en combinación con discos "E/AT" (E/AT6, E/AT8, E/AT10)

Para todos los discos la cifra sucesiva a la letra indica la altura de corte en mm.





MASTER



MASTER



C/E TV AT



C/E TV AT



Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza

Machines made according to CE hygiene and safety standards

Machines conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité

Maschinen in Übereinstimmung mit CE Normen zu Hygiene- und Sicherheitsfragen

Máquinas conformas con las normas CE en materia de higiene y seguridad

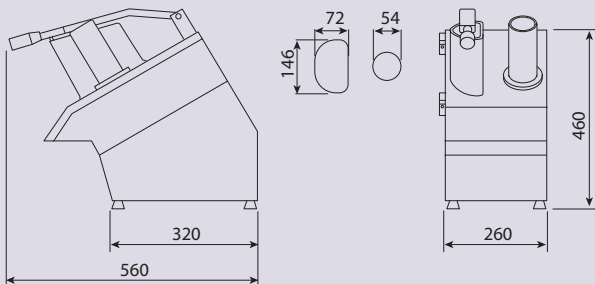
MASTER - C/E TV - C/E TVI - C/E TV AT

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES					
		MASTER	C/E TV	C/E TVI	C/E TV AT
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h *	150-450	150-450	150-450	150-450
Coperti/giorno - Meals/day - Einheiten/Tag - Couverts/jour - Cubiertos/día	n° *	450	450	450	450
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrommotor - Motor trifásico	kW (HP)	0,55 (0,73)	0,75 (1)	0,75 (1)	0,75 (1)
Motore monofase - Single-phase motor - Moteur monophasé - Einphasenmotor - Motor monofásico	kW (HP)	0,55 (0,73)	0,50 (0,75)	0,50 (0,75)	0,50 (0,75)
N° giri disco - Disk speed - Nb tours disque - Drehzahl Scheibe - N. de revoluciones	r.p.m.	320	320	320	320
Peso netto TF (MF) - Net weight TPH (SPH) - Poids net TPH (MPH) - Nettogewicht DPH (EPH) - Peso neto TF (MF)	kg	25	22 (24)	20 (22)	22 (24)

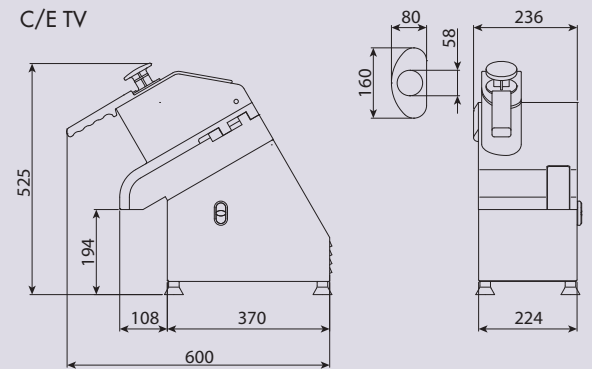
* La produttività è stimata e dipende dalla metodologia di lavoro. / The productivity is estimated and it is according to the running methodology. La productivité est approximative et dépend de la méthodologie de travail. / Produktivität ist ungefähr und hängt von der Methodik der Arbeit. La productividad es estimada y depende del método de trabajo.

146

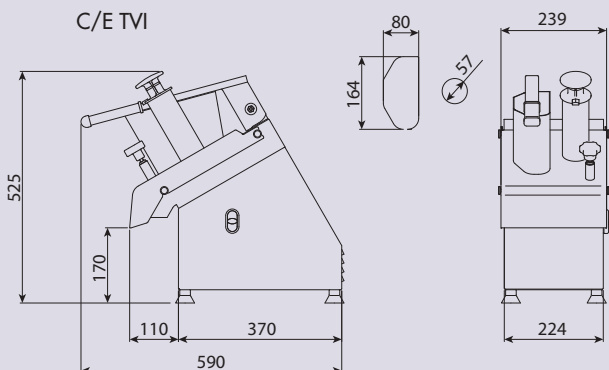
MASTER



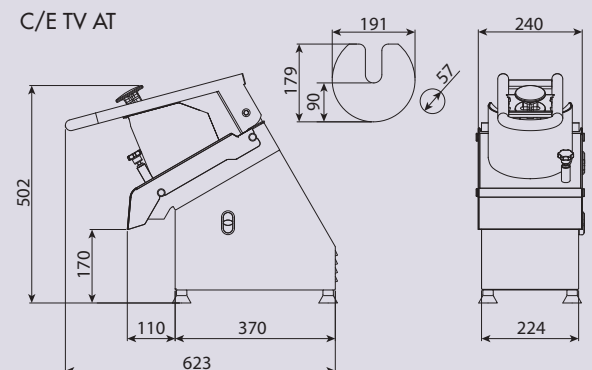
C/E TV



C/E TVI



C/E TV AT





LAVORAZIONE ALIMENTI - GRATTUGIE FOOD PROCESSING - CHEESE GRATERS

147

Costruiti per un uso professionale, questi modelli di grattugia formaggio sono in realtà indicati per vari utilizzi all'interno di mense, comunità, laboratori alimentari, super e ipermercati, gastronomie, pizzerie, fast food, ecc. per grattugiare: parmigiano, formaggi stagionati, pane, mandorle, cioccolata, biscotti secchi. Costruiti interamente in acciaio inox, sono compatti, stabili in appoggio, veloci nella lavorazione, sicuri e facili da pulire. Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

Constructed for professional use, these cheese graters are ideal for a variety of uses at refectories, communities, food processing centres, supermarkets and hypermarkets, delicatessens, pizzerias, fast food outlets, etc. for grating: Parmigiano, mature cheeses, bread, almonds, chocolate, dry biscuits. Made entirely of stainless steel, they are compact, stable, fast-working, safe and easy to clean. Machines comply with EC hygiene and safety standards.



C/E GF - C/E GF2



C/E GF

GRATTUGIE - CHEESE GRATERS

C/E GF - C/E GF2

GRATTUGIA PROFESSIONALE CON BOCCA ESTRAIBILE

- Per grattugiare parmigiano, formaggi duri, pane, mandorle, cioccolato
- Per ristoranti, mense, comunità, gastronomie, pizzerie, fast food, laboratori alimentari, supermercati
- Facili da utilizzare e pulire
- C/E GF - Bocca alluminio anodizzato estraibile, indicato per piccole e medie produzioni
- C/E GF2 - Bocca acciaio inox estraibile, indicato per medie ed alte produzioni
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rullo punzonato in acciaio inox.
- Vasca di raccolta con sensore e protezione
- Motore con freno elettronico
- A richiesta: Vasca di raccolta in acciaio inox 10 lt, rullo fresato in acciaio, C/E GFX con bocca inox estraibile

PROFESSIONAL GRATER WITH REMOVABLE INLET

- for grating parmesan, hard cheeses, bread, almonds, chocolate,
- Suitable for restaurants, canteens, community centres, delicatessens, food processing centres, supermarkets
- Users' friendly and easy to clean
- C/E GF - Removable anodized Aluminium inlet. For small to medium scale production
- C/E GF2 - Removable aisi 304 stainless steel inlet. For medium to large scale production
- AISI 304 stainless steel casing
- Punched stainless steel roller
- Receiving pan fitted with sensor and shield
- Electronic brake Motor
- On request: 10 lt aisi 304 stainless steel receiving pan, milled stainless steel roller, C/E GFX removable aisi 304 stainless steel inlet

RÂPE PROFESSIONNELLE AVEC BOUCHE EXTRACTIBLE

- Pour râper parmesan, fromages durs, chocolat, pain, ainsi que pour obtenir chapelure et amandes pilées
- Pour restaurants, cantines, collectivités, traiteurs, pizzerias, fast-food, supermarchés, centres de production alimentaires
- Très facile à utiliser et à nettoyer
- C/E GF - Rouleau en aluminium anodisé extractil Pour petites et moyennes productions
- C/E GF2 - Rouleau en acier inox aisi 304r extractil pour moyennes et grandes productions
- Structure en acier inox AISI 304
- Rouleau poinçonné en acier inox.
- Bac de récupération avec capteur et protection
- Moteur à frein électronique
- Sur requete: Bac en acier inox capacite 10lt, rouleau usine, C/E GFX bouche extractible en inox aisi

PROFESSIONELLE REIBE MIT AUSZIEBAHRER EINFUELLOEFFNUNG

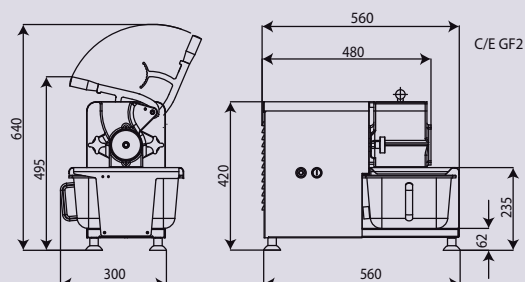
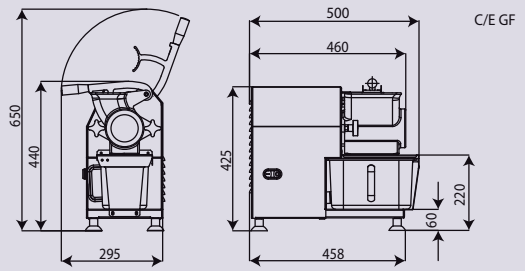
- Zum Reiben von Parmesan, Hartkäse, Brot, Mandeln, Schokolade,...
- Für Restaurants, Mensen, Gemeinschaftseinrichtungen, Gasthäuser, Pizzerien, Fast Food, Lebensmittelverarbeitende Betriebe, Supermärkte
- Leicht zu benutzen und reinigen
- C/E GF - ausziehbahr Einfuelloeffnung aus Aluminiumlegierung, eloxiert, geeignet fuer kleine und mittlere Produktions
- C/E GF 2 - ausziehbahr Einfuelloeffnung aus Edelstahl, geeignet fuer mittlere und gresse produktionen
- Struktur auf Edelstahl AISI 304
- Lochwalze aus Edelstahl
- Auffangwanne mit Sensor und Schutz
- Motor mit elektrischer Bremse
- Auf Anfrage: Auffangwanne 10 lt. aus Edelstahl, Edelstahl Walze gefraest, C/E GFX mit ausziehbahr Einfuelloeffnung aus Edelstahl.

RALLADORA PROFESIONAL CON BOCA EXTRAIBILE

- Para rallar parmesano, quesos duros, pan, almendras, chocolate
- Para restaurantes, comedores, gastronomías, pizzerías, fast food, laboratorios alimentarios, supermercados
- Fácil de usar y limpiar
- C/E GF - Boca aluminio anodizado extraible, indicada para pequeñas y medianas producciones
- C/E GF2 - Boca acero inox extraible, indicada para medias y altas producciones
- Estructura en acero inox AISI 304
- Tambor/cilindro punzonado en acero inox
- Cuba recolección con sensor y protección
- Motor con freno electrónico
- Bajo pedido: Cuba recolección en acero inox 10 lt, tambor/cilindro fresado en acero inox, C/E GFX con boca inox desmontable

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E GF	C/E GF2
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca	mm	145x80	145x80
Vasca di raccolta - Receiving pan - Bac de recuperation - Auffangwanne - Cuba receptora	l	3,5	10
Giri grattugia - No. revolutions grater - Régime râpe - Drehzahl Reibe - Revoluciones rallador	r.p.m	1.400	1.400
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	130 (2,7)	160 (2,7)
Coperti/giorno - Meals/day - Couverts/jour - Gedecke/Tag - Cubiertos/día	N°	250	300
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrommotor - Motor trifásico	kW (HP)	1,12 (1,5)	1,5 (2)
Motore monofase - Single-phase motor - Moteur monophasé - Einphasenmotor - Motor monofásico	kW (HP)	1,12 (1,5)	1,5 (2)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	26	31



Macching conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza. The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.



C/E GF3 - C/E GF5



C/E GF3

C/E GF3 - C/E GF5

 GRATTUGIE PROFESSIONALI. POTENTI E AFFIDABILI. 

- Per produrre in tempi brevi grandi quantità di grattugiato; parmigiano, formaggi duri, pane, mandorle, cioccolato,...
- Per laboratori alimentari, centri di confezionamento, supermercati e ipermercati, catene della ristorazione, comunità,...
- Bocca di grandi dimensioni con pressore a leva
- Rullo punzonato in acciaio inox (estraibile solo nel modello C/E GF5)
- Bocca di uscita senza griglia. Vasca di grande capacità
- Freno elettromeccanico
- Marcia e stop con N.V.R. a bassa tensione (24 V)
- Protezione e vasca con sensori di sicurezza
- A richiesta: Tavolo inox con ruote, Voltaggi speciali, 60 Hz

 PROFESSIONAL GRATER. HEAVY-DUTY, RELIABLE. 

- Quick large-scale production of: parmesan, hard cheeses, bread, almonds, chocolate,...
- Suitable for use in food processing centres, packaging centres, supermarkets and hypermarkets, food service facilities, community centres,...
- Large inlet with pressure lever
- Punched stainless steel roller (can be removed only on the C/E GF5 model)
- Grid-free outlet. Large receiving pan
- Electro-mechanical brake
- Start and stop with low voltage (24 V) N.V.R.
- Shield and pan with safety sensor.
- On request: Stainless steel table with wheels, Special voltages, 60 Hz

 RÂPES PROFESSIONNELLES. PUISSANTES ET FIABLES. 

- Pour la production rapide de grandes quantités de produit: parmesan, fromages durs, pain, amandes, chocolat.
- Spécialement conçue pour centres de production et de préparation alimentaires, supermarchés et hypermarchés, restauration collective, collectivités,...
- Bouche de grandes dimensions avec levier presseur
- Rouleau poinçonné en acier inox (démontable seulement sur le model C/E GF5)
- Bouche de sortie sans grille; Bac de récupération de grande capacité
- Frein électromécanique
- Commandes de marche et arrêt de type N.V.R. à basse tension (24 V)
- Protection et bac avec capteurs de sécurité
- Sur demande: Table en acier inox avec roulettes, Voltages spéciaux, 60 Hz

 PROFESSIOINELLE REIBES. LEISTUNGSFÄHIG UND ZUVERLÄSSIG. 

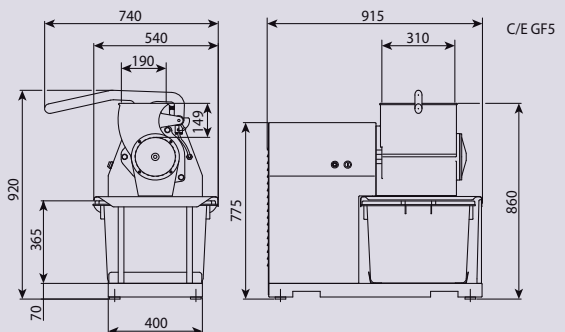
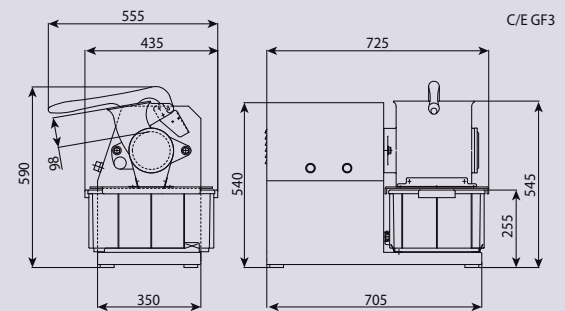
- Reibt in kurzer Zeit große Mengen Parmigiano, Hartkäse, Brot, Mandeln, Schokolade.
- Für Handwerksbetriebe, Verpackungszentren, Super- und Großmärkte, Restaurant-Ketten, Großhaushalte,...
- Großer Einlauf mit Hebel-Andrücken
- Edelstahl Lochrolle (ausziehbar nur fuer Model C/E GF5)
- Auslaufgehäuse ohne Gitter. Grosses Auffangbecken
- Magnetbremse
- Ein und Aus mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V)
- Schutz und Becken mit Sicherheitssensor
- Auf Anfrage: Inox Tisch mit Rädern, Sonderspannungen, 60 Hz

 RALLADORAS PROFESIONALES. POTENTES ET FIABLES. 

- Para producir rápidamente grandes cantidades de productos rallados tales como parmesano, quesos duros, pan, almendras, chocolate,...
- Para talleres alimentarios, centros de envasado, supermercados e hipermercados, cadenas de restauración, comunidades,...
- Boca de grandes dimensiones con prensador de palanca
- Rodillo punzonado de acero inoxidable (extraerse solo para modio C/E GF5)
- Boca de salida sin rejilla. Cuba de gran capacidad
- Freno electromecánico
- Marcha y stop con N.V.R. de baja tensión (24V)
- Protección y cuba con sensores de seguridad
- Bajo pedido: Mesita inox con ruedas, Voltajes especiales, 60 Hz

 CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
 TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E GF3	C/E GF5
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca	mm	270x150	310x165
Vasca di raccolta - Receiving pan - Bac de recuperation - Auffangwanne - Cuba receptora	l	20	70
Giri grattugia - No. revolutions grater - Régime râpe - Drehzahl Reibe - Revoluciones rallador	r.p.m	1.400	1.400
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	200 (3,3)	500 (8,3)
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrommotor - Motor trifásico	kW (HP)	2,2 (3)	4,1 (5,5)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	42	110



Macching conforme alle
norme CE in materia di
igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE
standards in terms of hygiene
and safety.



C/E GF3



C/E GF5



GM



153

GRATTUGIE - CHEESE GRATERS

GM

GRATTUGIE 

- Per grattugiare formaggi duri, pane, mandorle, ...
- Costruzione in lega di alluminio lucidata ed anodizzata.
- Rullo fresato in acciaio ricoperto di cromo duro, bacinella in acciaio INOX AISI 304.
- Per il dettaglio e la ristorazione collettiva
- Comandi con dispositivo N.V.R.

GRATERS 

- For grating hard cheese, bread, almonds...
- Made of aluminium alloy polished and anodised.
- Grater drum made of milled steel and hard chromium plated, bowl of AISI 304 stainless steel.
- For retail and collective catering
- Controls with N.V.R. device.

RÂPES 

- Pour râper les fromages durs, le pain, les amandes...
- Construction en alliage d'aluminium poli et anodisé.
- Rouleau fraisé en acier recouvert de chrome dur, bac en acier INOX AISI 304.
- Pour le détail et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.

REIBEN 

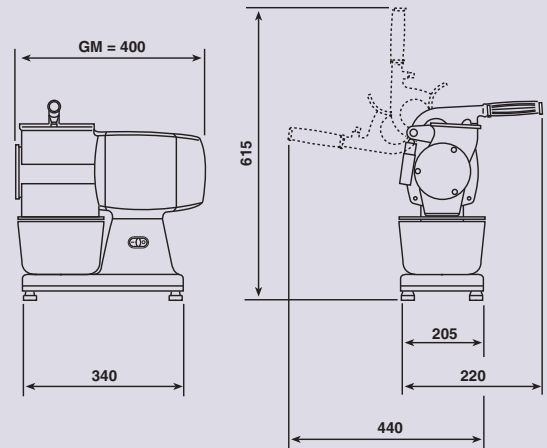
- Zum Zerkleinern und Reiben von Hartkäse, Brot, Mandeln,...
- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Gefräste Reibrolle aus Stahl, hartverchromt, Schale aus Stahl INOX AISI 304.
- Für Lebensmitteleinzelhandel und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.


RALLADORAS 

- Para rallar quesos duros, pan, almendras, etc.
- Estructura de aleación de aluminio lustrada y anodizada.
- Rodillo fresado de acero revestido de cromo duro, cubeta de acero inoxidable AISI 304.
- Para venta minorista y restauración colectiva.
- Mandos con dispositivo N.V.R.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		GM
bocca, barrel, bouche, Schneidsatz, boca	mm	135x75
n° di giri, r.p.m., tours par minute, Drehzahl, vueltas por minuto	r.p.m	1.500
motore, motor, moteur, Motor, motor	kW (HP)	0,95 (1,30)
produzione, productivity, productivité, Leistung, productividad	kg/h	100
peso netto TF (MF), net weight TPH (SPH), poids net TPH (MPH), Nettogewicht DPH (EPH), peso neto TF (MF)	kg	22,5 (25)



 Macchina conforme alle norme **CE** in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with **CE** standards in terms of hygiene and safety.



DISPENSER HAND WRAPPERS



DSP 5/TM

DSP 5



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - CARACTÉRISTIQUES - TECHNISCHE DATEN - ESPECIFICACIONES

IMPACCHETTATRICI MANUALI IN ACCIAIO INOX 

- Per supermercati, gastronomie, macellerie, negozi di alimentari
- Permettono di confezionare ogni tipo di alimento con la pellicola (non fornita di serie)
- Facilità di pulizia dell'apparecchiatura e della barra di taglio pellicola
- Barra di taglio teflonata antifumo (nelle versioni elettriche)
- Apparecchiatura dotata di freno pellicola
- Regolazione temperatura del piano teflonato di saldatura pellicola (per DSP 5, DSP 15 e DSP 105)
- Temperatura fissa del piano teflonato di saldatura pellicola (per DSP 5/E, DSP 5/ER)
- DSP 105 stazione di impacchettamento manuale da pavimento, predisposta per alloggiare una bilancia elettronica e un'etichettatrice; dotata di tre prese per l'alimentazione elettrica

STAINLESS STEEL MANUAL HAND WRAPPERS 

- For supermarkets, delicatessens, butchers, food stores
- For packing any type of food in film (not standard supply)
- Easy to clean equipment and film cutting bar
- Smoke-proof Teflon-coated cutting bar (in the electric versions)
- Temperature adjustment of the film sealing Teflon surface (for DSP 5, DSP 15 and DSP 105)
- Fixed temperature of the film sealing Teflon surface (for DSP 5/E, DSP 5/ER)
- Equipment fitted with film brake
- DSP 105 floor standing manual packing station, designed to house an electronic checkweigher and a labelling machine; equipped with three power sockets

EMBALLÉUSES MANUELLES EN ACIER INOX 

- Pour supermarchés, traiteurs, boucheries, épiceries
- Elles permettent d'emballer tout type d'aliment au moyen de pellicule (non fournie de série)
- Facilité de nettoyage de l'appareil et de la barre de la coupe de la pellicule
- Barre de coupe anti-fumée recouverte de Téflon (dans les versions électriques)
- Réglage température du plan enduit au Téflon de soudure pellicule (pour DSP 5, DSP 15 et DSP 105)
- Température fixe du plan enduit au Téflon de soudure pellicule (pour DSP 5/E, DSP 5/ER)
- Appareil doté d'un frein pour la pellicule
- DSP 105 poste d'emballage à poser au sol, prévu pour recevoir une balance électronique et une étiqueteuse ; doté de trois prises pour l'alimentation électrique

HANDVERPACKUNGSMASCHINEN AUS INOX-STAHL 

- Für Supermärkte, Gastronomie, Metzgereien, Lebensmittelgeschäfte
- Erlauben die Verpackung aller Arten von Lebensmittel mit Folie (nicht serienmäßig geliefert)
- Leichte Reinigung des Gerätes und der Folientrennleiste
- Teflonbeschichtete Anti-Rauchentwicklungsschneidleiste (bei den elektrischen Versionen)
- Temperaturregelung der mit Teflon beschichteten Folienschweißplatte (für DSP 5, DSP 15 und DSP 105)
- Feste Temperatur der mit Teflon beschichteten Folienschweißplatte (für DSP 5/E, DSP 5/ER)
- Gerät mit Folienbremse
- DSP 105 Handverpackungsstation zur Aufstellung auf dem Fußboden, ausgelegt zur Aufnahme einer elektronischen Waage und einer Etikettiermaschine. Ausgestattet mit drei Stromanschlussbuchsen.

EMPAQUETADORA MANUAL EN ACERO INOX 

- Para supermercados, gastronomías, carnicerías, negocios de alimentos
- Para empaquetar todo tipo de alimentos con film extensible (no provisto con la máquina)
- Fácil de higienizar (máquina en general y barra de corte de film)
- Barra de corte en teflon sin generacion de humo (en las versiones eléctricas)
- Regulación de temperatura plano teflonado de soldadura film (para DSP 5, DSP 15 y DSP 105)
- Temperatura fija del plano teflonado de soldadura film (para DSP 5/E, DSP 5/ER)
- Con freno para rollo film
- DSP 105 modelo de piso, predispuesto para alojar una balanza electrónica y una etiquetadora (con 3 tomacorrientes alimentación eléctrica)



DSP 5/E



DSP 5/ER



DSP 15



DSP 5/TM

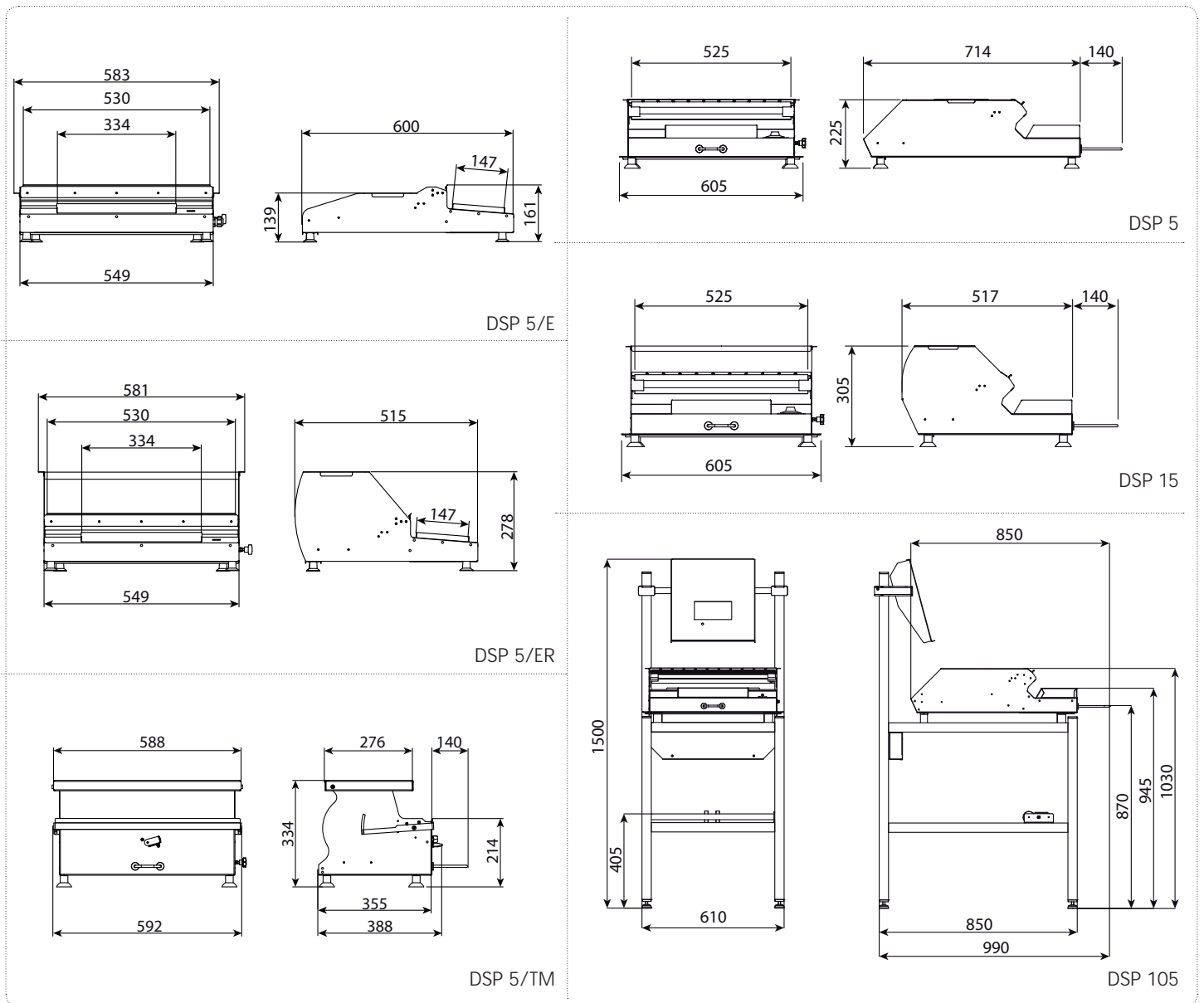


DSP 105

DISPENSER - HAND WRAPPERS

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		DSP 5/TM	DSP 5/E	DSP 5/ER	DSP 5	DSP 15	DSP 105
Tensione nominale, Volt Rated, Tension nominale Nennspannung, Tensión nominal	Volt/Hz		230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza, Power, Puissance, Leistung, Potencia	W		150	150	600	600	600
Piano saldante, Sealing surface, Plan de soudure, Schweißfläche, Superficie de soldadura	mm		334x147	334x147	300x150	300x150	300x150
Barra saldante, Sealing bar, Barre de soudure Schweißstab, Barra soldadora	mm	540	530	530	530	530	530
Dimensioni rullo, Roller dimensions, Dimensions du rouleau, Rollenabmessungen, Dimensiones del rodillo	ø max x L mm	210x500	210x500	210x500	210x500	210x500	210x500
Peso netto, Net weight, Poids net, Nettogewicht, Peso neto	kg	10	7	8	12	13	31



158

CE Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza

Machines made according to CE hygiene and safety standards

Machines conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité

Maschinen in Übereinstimmung mit CE Normen zu Hygiene- und Sicherheitsfragen

Máquinas conformas con las normas CE en materia de higiene y seguridad

STERILIZZATORI KNIVES STERILIZER



A/E KS 16

A/E KS 8 - A/E KS 16 - A/E KS 32

STERILIZZATORE PER COLTELLI A RAGGI UVC 

- Armadio per sterilizzazione con supporto interno a rastrelliera, capacità 8-16-32 coltelli
- Sterilizzazione dei coltelli tramite raggi UVC (Luce Ultravioletta, lunghezza d'onda 256 nm)
- Struttura in acciaio inox
- Sportelli in plexiglas fumé con chiusura magnetica
- Lampada UVC da 11 W (mod. KS 8), 15 W (mod. KS 16) e 30 W (mod. KS 32) da sostituire ogni anno
- Spegnimento automatico della lampada all'apertura dello sportello
- Timer
- Conforme al metodo HACCP
- Fissaggio a muro
- Chiusura con chiave su richiesta

UVC STERILISER FOR KNIVES 

- Sterilisation cabinet with internal rack, capacity 8-16-32 blades
- Sterilisation of blades using UVC rays (Ultraviolet Light, wave length 256 nm)
- Stainless steel structure
- Smoked Plexiglas doors with magnetic closure
- UVC lamp 11 W (mod. KS 8), 15 W (mod. KS 16) and 30 W (mod. KS 32) to be replaced annually
- Automatic lamp switch-off on opening door
- Timer
- Conforms to HACCP method
- Wall mounted
- Key lock on request

STERILISATEUR POUR COUTEAUX A RAYONS UVC 

- Armoire pour la stérilisation avec râtelier interne, capacité 8-16-32 couteaux
- Stérilisation des couteaux par rayons UVC (Lumière ultraviolette, longueur d'onde 256 nm)
- Structure en acier inox
- Portes en plexiglas fumé avec fermeture magnétique
- Lampe UVC de 11 W (mod. KS 8), 15 W (mod. KS 16) et 30 W (mod. KS 32) à remplacer tous les ans
- Extinction automatique de la lampe lors de l'ouverture de la porte
- Minuteur
- Conforme à la méthode HACCP
- Fixage au mur
- Fermeture avec clé sur demande

UVC-STRAHLEN-STERILISIERGERÄT FÜR MESSER 

- Sterilisationsschrank mit innerer Abtropfkorbhalterung, Fassungsvermögen 8-16-32 Messer
- Sterilisation der Messer mittels UVC-Strahlen (UV-Licht, Wellenlänge 256 nm)
- Aufbau aus Inox-Stahl
- Türen aus Fumée-Plexiglas mit Magnetverschluss
- UVC-Lampe 11 W (mod. KS 8), 15 W (Mod. KS 16) und 30 W (Mod. KS 32), jährlich auszuwechseln
- Automatische Abschaltung der Lampe beim Öffnen der Tür
- Timer
- In Übereinstimmung mit der HACCP-Methode
- Befestigung an der Wand
- Auf Anfrage Verschluss mit Schlüssel

ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS A LUZ ULTRAVIOLETA UVC 

- Armario de esterilización con bastidor interno de soporte; capacidad 8-16-32 cuchillos
- Esterilización de los cuchillos con rayos UVC (luz ultravioleta, longitud de onda 256 nm)
- Estructura de acero inoxidable
- Puertas de plexiglas ahumado con cierre magnético
- Lámpara UVC de 11 W (mod. KS 8), 15 W (mod. KS 16) y 30 W (mod. KS 32) a cambiar cada año
- Apagado automático de la lámpara al abrir la puerta
- Temporizador
- Con certificación HACCP
- Fijación de pared
- Cerradura con llave bajo pedido



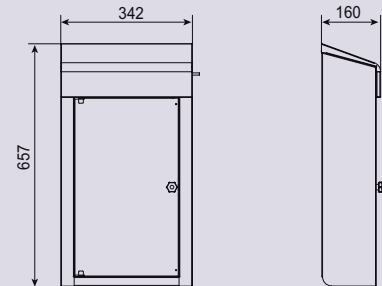
A/E KS 8

A/E KS 32

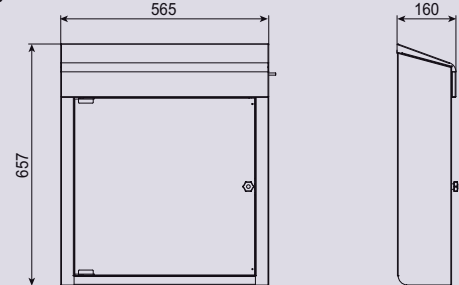
CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -
TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		A/E KS 8	A/E KS 16	A/E KS 32
Tensione nominale Nominal voltage Tension nominale Nennspannung Tensión nominal	Volt/Hz	230/1/ 50-60	230/1/ 50-60	230/1/ 50-60
Capienza coltelli Blade capacity Capacité couteaux Fassungsvermögen Messer Capacidad cuchillos	n°	8	16	32
Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto	kg	8	12	20

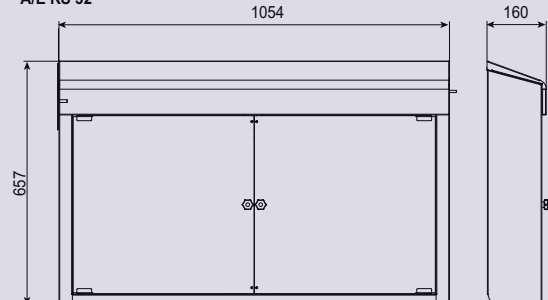
A/E KS 8



A/E KS 16



A/E KS 32



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.

NOTE



9656-A

l'istituto KIWA CERMET ha certificato il nostro SISTEMA di QUALITÀ AZIENDALE conforme alle norme
UNI EN ISO 9001:2015 per le tipologie di prodotti e servizi

“Progettazione, sviluppo, fabbricazione e commercializzazione di macchine per la lavorazione degli alimenti ed il loro confezionamento e conservazione”

La certificazione conferma il livello della qualità globale dell'Azienda e costituisce per noi una forte motivazione ad un continuo miglioramento, con particolare riferimento alla soddisfazione del cliente. Minerva Omega group s.r.l. ha sempre investito, nello sviluppo di nuovi prodotti, nel miglioramento del servizio, nelle risorse umane, nelle attrezzature di produzione, nel sistema informativo.

Minerva Omega group s.r.l. è un'azienda che guarda al futuro, e il Sistema di Certificazione garantirà l'applicazione armonica delle strategie, fornendoci gli strumenti organizzativi più idonei.

*The certifying body KIWA CERMET has certified our COMPANY QUALITY SYSTEM to be in conformity with standard
UNI EN ISO 9001:2015 for the following types of products and services:*

“Design, development, manufacture and marketing of machines for food processing, packaging and preservation”

This certification testifies to the Company's level of global quality and represents for us a strong motivation toward continuous improvement, in particular on the customer satisfaction Minerva Omega group s.r.l. has always invested in the development of new products, improvement of service, human resources, manufacturing equipment and information systems.

Minerva Omega group s.r.l. is a company with its sights set on the future and the Certification System will provide us.



Minerva Omega group s.r.l.
Via del Vetraio, 36 - 40138 Bologna - Italy
Tel. +39 051 530.174 - Fax +39 051 535.327
laminerva@laminerva.it



www.minervaomegagroup.com



I dati del presente listino non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso, le immagini sono indicative e possono rappresentare configurazioni di macchine simili.

