

C/E680 new





Sistema Enterprise



Sistema Unger S3



Sistema Unger S5

C/E680 new



TRITACARNE DA BANCO INOX. 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 anelle
- 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
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza ed alle norme specifiche per i tritacarne

A richiesta

- Tavolo inox con ruote
- Voltaggi speciali, 60 Hz

TABLE TOP STAINLESS STEEL MEAT MINCER. 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.
- The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety, and with specific standards for meat mincers

On request

- Stainless steel table with wheels
- Special voltages, 60 Hz

HACHOIR POUR COMPTOIR EN ACIER INOX. 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 affutage

		C/E680 new
Bocca - Head - Bouche - Schneckengehäuse - Boca		32/98
Produzione - Output - Production - Stundenleistung - Producción	kg/h (kg/min)	750 (12,5)
Motore trifase - Motor threephase - Moteur triphase - Dreiphasigmotor - Motor trifásico	kW (HP)	3 (4)
Motore monofase - Motor singlephase - Moteur monophasé - Einphasigmotor - Motor monofásico	kW (HP)	2,2 (3)
Peso TF(MF) Weight TPH(SPH) - Poids TPH(MN) - Gewicht DPH(EPH) - Peso TF(MF)	kg	58 (61)

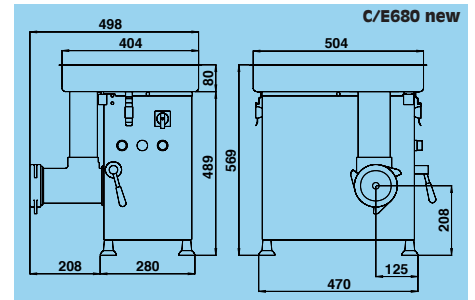
automatique en acier inox
Triple coupe S5: Ø 98, 3 plaques, 2 couteaux inox à affutage automatique et 2 bagues
 • Goulotte d'alimentation grandes dimensions, débit supérieur de 50% à 80% par rapport aux hachoirs traditionnels
 • Hachage optimal, grâce à la géométrie particulière et aux tolérances très réduites entre l'hélice et le corps d'amenée
 • Fixation du corps sur et robuste
 • Nettoyage sûr 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.
 • La machine est conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité, et a été développée sur la base des normes spécifiques en matière

Sur demande

- Table en acier inox avec roulettes
- Tensions spéciaux, 60 Hz

TISCHFLEISCHWÖLF AUS INOX STAHL. 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
- Vonwärtsgang, Pilzstoptaste und Rückwärtsgang mit Niederspannungs- NVR (24V). Elektrische Ausstattung im dichtem Gehäuse mit Schutzart IP 56.
- Maschinen mit den CE Normen betreffend Hygiene und Sicherheit, sowie den spezifischen Normen für Fleischwölfe conform



Auf Anfrage

- Inox Tisch mit Rädern
- Sonderspannungen, 60 Hz

PICADORA DE CARNE DE ACERO INOXIDABLE PARA BANCO. 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 cuchillas autoafiladoras de acero inox y 2 anillos
- Orientador y conducto de alimentación de gran volumen: incremento de capacidad entre 50% y 80% respecto de las picadoras de carne
- Óptima picador, 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
- Máquina conforme con lo establecido por las normas CE en materia de higiene y seguridad en función de las normativas del sector

Bajo pedido

- Mesita inox, con ruedas
- Voltajes especiales, 60 Hz

I DATI DEL PRESENTE CATALOGO NON SONO IMPEGNATIVI E POTRANNO SUBIRE VARIAZIONI SENZA PREAVVISO. SPECIFICATIONS AND OTHER FEATURES ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.



la Minerva di Chiodini Mario s.r.l.
 via del Vetraio, 36 - Z.I. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy
 tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
 laminerva@laminerva.it
 www.laminerva.it

REG. N. 2714 UNI EN ISO 9001:2000

