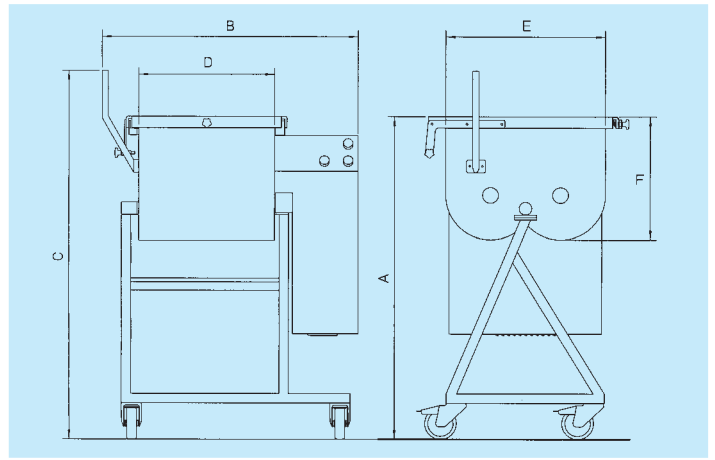


MESCOLATORI MIXERS



C/E MB50



MESCOLATORI - 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 AISI 304
- Vasca ribaltabile per lo scarico dell'impasto
- Una o due 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)
- Parti elettriche in contenitore a protezione IP56
- Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza

- A richiesta
- Voltaggi speciali, 60 Hz

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, ...

- AISI 304 stainless steel casing, bowl and blades
- Tip-up bowl for emptying out the mixture
- One or two 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.
- Electric components housed in a container with IP56 protection rating
- Machines conforming to CE hygiene and safety standards

- On request
- Special voltages, 60 Hz

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

		C/E MM30	C/E MM50	C/E MB50	C/E MB90	C/E MB120	C/E MB180
A	mm	620	1.040	1.040	1.040	1.060	1.060
B	mm	780	800	805	1.180	1.100	1.450
C	mm	760	1.180	1.180	1.180	1.200	1.200
D	mm	400	430	430	800	705	1.050
E	mm	305	400	500	500	555	555
F	mm	385	480	385	385	480	480

et les charcuteries, les supermarchés, les hypermarchés, ...

- Structure, bac et pales en acier inox AISI 304
- Bac basculant pour le déchargement du pétrissage
- Equipés de une ou deux pales, facilement démontables pour le nettoyage
- Modèle d'égal 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)
- Composants électriques sous boîtier à degré de protection IP56
- Machine conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité

- Sur demande
- Voltages spéciaux, 60 Hz

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 AISI 304
- Wanne zum Entleeren der Masse kippar
- Ein oder zwei für die 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)
- Elektroteile in Behälter mit Schutzart IP56
- Die Maschinen entsprechen den CE-Bestimmungen hinsichtlich Hygiene und Sicherheit

- Auf Anfrage
- Sonderspannungen, 60 Hz

MEZCLADORAS MONOPALA (MM) Y BIPALA (MB) PARA ESTABLECIMIENTOS. Mezclan rápidamente carne, especias y otros ingredientes para obtener una pasta muy homogénea destinada a producir embutidos, hamburguesas, albóndigas, ... Fiables y fáciles de usar y limpiar. Para establecimientos de procesamiento carnes y de producción de fiambres, supermercados, hiper, ...

- Bastidor, cuba y palas en acero inox AISI 304
- Cuba volcable para descargar la pasta
- Una o dos pala fácilmente desmontables para efectuar limpieza
- Modelo C/E MM30 de banco. Los otros modelos son montados sobre cuatro ruedas, con dos de ellas direccionales y con freno
- Tapa en acero inox, con dos posiciones de vuelco y con micro de seguridad
- Motor ventilado para uso continuo. Marcha hacia adelante, parada e inversión de marcha, con N.V.R. de baja tensión (24 V)
- Partes eléctricas dentro de caja con grado de protección IP56
- Máquinas conformes con lo establecido por las normas CE en materia de higiene y de seguridad

- Bajo pedido
- Voltajes especiales, 60 Hz

		C/E MM30	C/E MM50	C/E MB50	C/E MB90	C/E MB120	C/E MB180
N° pale - N° of blades - N° de pales - Anz. Blätter - N° de palas		1	1	2	2	2	2
Capienza vasca - Bowl capacity - Capacité bac - Volumen Wanne - Capacidad cuba	kg	30	50	50	90	120	180
Potenza TF - Three-phase pwr - Puissance TF - Leistung Dreiphasig - Potencia TF	kW (HP)	0,75 (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 (HP)	0,75 (1)	1,5 (2)	1,85 (2,5)	1,85 (2,5)	-	-
Peso netto - Netweight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	40	85	90	110	120	140

la Minerva
food service equipment



la Minerva di Chiodini Mario s.r.l.
via del Vetroia, 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 9001:2008