la Minerva®
di Chiodini Mario
food service equipment

OMEGA®
FOODTECH

LAVORAZIONE CARNI

LAVORAZIONE ALIMENTI

CONFEZIONAMENTO

CATALOGO
ITALIA 2018

70° 1945-2015

BY
MINERVA OMEGA GROUP

Rev. 07/18

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 ha festeggiato nel 2015 i sui 70 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 portano 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

by

DSC NEXUS

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.

NOTE

INDICE

LAVORAZIONE CARNI

TRITACARNE ..... pag. 07
- TRITACARNE DA BANCO ..... pag. 08
- TRITACARNE DA PAVIMENTO ..... pag. 11
- TRITACARNE CON MESCOLATORE ..... pag. 13
- TRITACARNE REFRIGERATI DA BANCO ..... pag. 14
- TRITACARNE REFRIGERATI DA PAVIMENTO ..... pag. 18
- TRITACARNE REFRIGERATI CON MESCOLATORE ..... pag. 19

SEGAOSSI ..... pag. 21
- SEGAOSSI DA TAVOLO ..... pag. 22
- SEGAOSSI DA PAVIMENTO ..... pag. 23

MESCOLATORI PER CARNI ..... pag. 25
- MESCOLATORI PER CARNI ..... pag. 26
- INTENERITRICE / TAGLIASTRISCE ..... pag. 28

INSACCATRICI ..... pag. 29

HAMBURGATRICI/FORMATRICI ..... pag. 31
- HAMBURGATRICE AUTOMATICA ..... pag. 32
- HAMBURGATRICE AUTOMATICA REFRIGERATA ..... pag. 32
- FORMATRICE AUTOMATICA DI POLPETTE ..... pag. 33

HAMBURGATRICE/FORMATRICE MANUALI ED ALTRI ..... pag. 35
- PRESSACARNE MANUALE ..... pag. 36
- HAMBURGATRICE SEMIAUTOMATICA ..... pag. 37

PORZIONATRICE ..... pag. 39

LAVORAZIONE ALIMENTI

AFFETTATRICI ..... pag. 41
- AFFETTATRICI A GRAVITÀ ..... pag. 42
- AFFETTATRICI AUTOMATICHE A GRAVITÀ ..... pag. 47
- AFFETTATRICI VERTICALI ..... pag. 49
- AFFETTATRICI CON BILANCIA ..... pag. 54
- AFFETTATRICI A VOLANO ..... pag. 56
- AFFETTATRICI VERTICALI AUTOMATICHE ..... pag. 58

PELATRICI E PULISCICOZZE ..... pag. 59
- PELAPATATE ..... pag. 60
- PELACIPOLLE & PELA AGLIO ..... pag. 62
- PULISCICOZZE ..... pag. 63

TAGLIAVERDURE ..... pag. 65

GRATTUGIE ..... pag. 69

CONFEZIONAMENTO

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO ..... pag. 73
- CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO - LINEA EASY ..... pag. 74
- CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO - LINEA BASIC ..... pag. 76
- CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO - LINEA MASTER ..... pag. 79

SOUS-VIDE - LINEA COTTURA SOTTOVUOTO ..... pag. 81

ICE-TEK - Per apposito catalogo rivolgersi al nostro Ufficio Commerciale.

SOLUZIONE CON LOCAZIONE OPERATIVA

Per la fornitura è possibile richiedere una soluzione di locazione operativa.
In caso di interesse è possibile ad esempio utilizzare quella di GRENKE.

GRENKE - locazione operativa fino a 60 mesi

Usufruisci dei vantaggi fiscali con GRENKE locazione, disponi di un bene strumentale utile alla tua attività, senza acquisirne la proprietà. Una soluzione flessibile che permetta un continuo rinnovo tecnologico mettendoti al riparo dal rischio di obsolescenza del prodotto.

- ✓ Scarica al 100% le rate del noleggio
- ✓ Nessun Cespite a Bilancio
- ✓ Nessuna operazione bancaria ed esposizione finanziaria in Centrale Rischi
- ✓ Possibilità di riscatto finale

Per condizioni e richieste di preventivi, vi invitiamo a visitare il sito web di GRENKE (www.grenke.it)

LAVORAZIONE CARNI - **TRITACARNE**

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.

TRITACARNE DA BANCO	TRITACARNE DA PAVIMENTO	TRITACARNE CON MESCOLATORE	TRITACARNE REFRIGERATI DA BANCO	TRITACARNE REFRIGERATI DA PAVIMENTO	TRITACARNE REFRIGERATI CON MESCOLATORE
PAG. 08	PAG. 11	PAG. 13	PAG. 14	PAG. 18	PAG. 19

TRITACARNE DA BANCO 22

C/E 22N

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 22 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5
- Versione CE
- Peso netto: 33 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

ACCESSORI

- **BRC/22** - Bacinella raccolta macinato
- **TC/T** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote autofrenanti (660 x 600 x h=740 mm)

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

TE 22

- Struttura in alluminio anodizzato
- Bocca interna 22 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile
- Marcia avanti-arresto
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5 (TF) - 0,75 kW/HP 1,0 (MF)
- Versione CE
- Peso netto: 35 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

ACCESSORI

- **REV** - Inversione di marcia
- **TM/22** - Tramoggia di grandi dimensioni
- **BRC/22** - Bacinella raccolta macinato

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

TE 22X

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 22 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5
- Versione CE
- Peso netto: 37 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

ACCESSORI

- **BRC/22** - Bacinella raccolta macinato
- **TC/T** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote autofrenanti (660 x 600 x h=740 mm)

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

TRITACARNE DA BANCO 32

C/E 32N

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile con sensore sicurezza
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 2,2 kW/HP 3,0
- Versione CE
- Peso netto: 50 kg

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

ACCESSORI

- **BRC/32** - Bacinella raccolta macinato
- **TC/T** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote autofrenanti (660 x 600 x h=740 mm)

C/E 680N

- Struttura in acciaio inox
- Bocca esterna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile con sensore sicurezza
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 2,9 kW/HP 4,0 (TF) - 2,2 kW/HP 3,0 (MF)
- Versione CE
- Peso netto: 61 kg

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

ACCESSORI

- **FPEK -** Predisposizione elettrica per PHA e per comando a pedale
- **PED** - Comando a pedale
- **PH-A** - Hamburgatrice semiautomatica
- **HAMB** - Hamburgatrice semiautomatica
- **BRC/32** - Bacinella raccolta macinato
- **TC/T** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote autofrenanti (660 x 600 x h=740 mm)

M 32

- Struttura in acciaio inox e alluminio
- Bocca esterna 32 in acciaio inox
- Marcia avanti-arresto
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5
- Versione CE
- Peso netto: 27 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

ACCESSORI

- **TM/32** - Tramoggia di grandi dimensioni
- **BRC/32** - Bacinella raccolta macinato

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

TRITACARNE DA BANCO 32

TA 32

- Struttura in alluminio verniciata rossa o grigia (non anodizzata)
- Bocca interna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile
- Marcia-arresto
- Potenza: 2,2 kW/HP 3,0 (TF)- 1,8 kW/HP 2,5 (MF)
- Versione CE
- Peso netto: 60 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

ACCESSORI

- **REV** - Inversione di marcia
- **BRC/32** - Bacinella raccolta macinato

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

TA 32X

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 2,2 kW/HP 3,0
- Versione CE
- Peso netto: 50 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

ACCESSORI

- **BRC/32** - Bacinella raccolta macinato
- **TC/T** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote autofrenanti (660 x 600 x h=740 mm)

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

TF 32 S

- Struttura in acciaio inox
- Bocca esterna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile con sensore sicurezza
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 2,2 kW/HP 3,0
- Versione CE
- Peso netto: 68 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

ACCESSORI

- **BRC/32** - Bacinella raccolta macinato

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

TRITACARNE DA PAVIMENTO 32

C/E 660F

- Struttura in acciaio inox
- Bocca esterna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile con sensore di sicurezza
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 3,0 kW/HP 4,0 (TF) - 2,2 kW/HP 3,0 (MF)
- Predisposizione elettrica per hamburgatrice semiautomatica PHA e per comando a pedale
- Versione CE
- Peso netto: 74 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

ACCESSORI

- **PED** - Comando a pedale
- **PH-A** - Hamburgatrice semiautomatica
- **HAMB** - Hamburgatrice semiautomatica

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

C/E 800

- Struttura in acciaio inox
- Bocca esterna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile con sensore di sicurezza
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 4,0 kW/HP 5,5
- Predisposizione elettrica per hamburgatrice semiautomatica PHA e per comando a pedale
- Versione CE
- Peso netto: 117 kg

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

ACCESSORI

- **C/E 800/7** - Motore maggiorato (5,2 kW/HP 7,0)
- **FP-S** - Tramoggia con carico laterale
- **FP-F** - Tramoggia piana
- **PED** - Comando a pedale
- **PH-A** - Hamburgatrice semiautomatica supplementare
- **HAMB** - Hamburgatrice semiautomatica

TA 32X MAXI

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile con sensore di sicurezza
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 3,0 kW/HP 4,0
- Predisposizione elettrica per hamburgatrice semiautomatica PHA e per comando a pedale
- Versione CE
- Peso netto: 80 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

ACCESSORI

- **PED** - Comando a pedale
- **PH-A** - Hamburgatrice semiautomatica supplementare
- **HAMB** - Hamburgatrice semiautomatica

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

TRITACARNE DA PAVIMENTO 42

C/E 242

- Struttura in acciaio inox
- Bocca 42 esterna in ghisa trattata con nichelatura chimica
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 5,2 kW/HP 7,0
- Versione CE
- Peso netto: 135 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

C/E 242X

- Struttura in acciaio inox
- Bocca esterna 42 in acciaio inox
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 5,2 kW/HP 7,0
- Versione CE
- Peso netto: 138 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

TRITACARNE CON MESCOLATORE

C/E 901

- Macchina da banco
- Struttura in acciaio inox
- Bocca esterna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile 42 l
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Dispositivo di protezione "SAFE" assemblato nella bocca*
- Potenza tritacarne: 2,2 kW/HP 3,0
- Potenza mescolatore: 0,75 kW/HP 1,0
- Predisposizione elettrica per hamburgatrice semiautomatica PHA e per comando a pedale
- Versione CE
- Peso netto: 119 kg

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

TRIFASE (V400/3/50 Hz)
- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)
- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

ACCESSORI
- **PED** - Comando a pedale
- **INSACCATRICE** - Gruppo composto di struttura e Nr. 3 imbuti inox Ø 14 mm, Ø 20 mm e Ø 30 mm
- **TROLLEY** - 95 l
- **TC/T** - Tavolo inox (660 x 600 x h=740 mm)
- **PH-A** - Hamburgatrice semiautomatica
- **HAMB** - Hamburgatrice semiautomatica
- **PARABOCCA**** - Protezione bocca (opzionale) per piastre con foro superiore a 8mm

C/E 901 T

- Struttura in acciaio inox
- Bocca esterna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile 42 l
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Dispositivo di protezione "SAFE" assemblato nella bocca*
- Potenza tritacarne: 2,2 kW/HP 3,0
- Potenza mescolatore: 0,75 kW/HP 1,0
- Predisposizione elettrica per hamburgatrice semiautomatica PHA e per comando a pedale
- Versione CE
- Peso netto: 130 kg

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

TRIFASE (V400/3/50 Hz)
- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)
- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

ACCESSORI
- **PED** - Comando a pedale
- **PIANETTO A RIBALTA**
- **INSACCATRICE** - Gruppo composto di struttura e Nr. 3 imbuti inox Ø 14 mm, Ø 20 mm e Ø 30 mm
- **TROLLEY** - 95 l
- **PH-A** - Hamburgatrice semiautomatica
- **HAMB** - Hamburgatrice semiautomatica
- **PARABOCCA**** - Protezione bocca (opzionale) per piastre con foro superiore a 8mm

C/E 902

- Struttura in acciaio inox
- Bocca esterna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile 84 l
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Dispositivo di protezione "SAFE" assemblato nella bocca*
- Potenza tritacarne: 3,0 kW/HP 4,0
- Potenza mescolatore: 1,1 kW/HP 1,5
- Predisposizione elettrica per hamburgatrice semiautomatica PHA e per comando a pedale
- Versione CE
- Peso netto: 210 kg

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

TRIFASE (V400/3/50 Hz)
- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

ACCESSORI
- **PED** - Comando a pedale
- **TROLLEY** - 95 l
- **PH-A** - Hamburgatrice semiautomatica
- **PARABOCCA**** - Protezione bocca (opzionale) per piastre con foro superiore a 8mm

C/E 900

- Struttura in acciaio inox
- Bocca esterna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile 117 l
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Dispositivo di protezione "SAFE" assemblato nella bocca*
- Potenza tritacarne: 5,2 kW/HP 7,0
- Potenza mescolatore: 1,85 kW/HP 2,5
- Predisposizione elettrica per hamburgatrice semiautomatica PHA e per comando a pedale
- Versione CE
- Peso netto: 258 kg

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

TRIFASE (V400/3/50 Hz)
- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

ACCESSORI
- **PED** - Comando a pedale
- **REGOLATORE DI VELOCITÀ**
- **TROLLEY** - 95 l
- **PARABOCCA**** - Protezione bocca (opzionale) per piastre con foro superiore a 8mm

Ready for NEMOSY Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

* Non consente l'avvio della macchina con il gruppo di taglio smontato

NOTA BENE:

**** Da ordinare con la macchina. La macchina dovrà funzionare sempre col parabocca montato (anche se utillizzata con piastre inferiore a ø 8mm). L'avvio della macchina non è possibile se il parabocca è smontato. Il parabocca non è utilizzabile in combinazione con porzionatore MPM e con i seguenti accessori: PH-A (hamburgatrice semiautomatica), HAMB (hamburgatrice semiautomatica) e INSACCATRICE**

TRITACARNE REFRIGERATI DA BANCO 22

C/E R22

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 22 in acciaio inox
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5
- Versione CE
- Peso netto: 47 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S3**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S3**

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S3 (2 piastre e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

C/E R22H

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 22 in acciaio inox
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5
- Hamburgatrice semiautomatica*
- Versione CE
- Peso netto: 48 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S3**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S3**

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S3 (2 piastre e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

* Spessori disponibili da 14 o 17 mm a scelta (da confermare al momento dell'ordine). Formato e peso regolabile

C/E W22

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 22 in acciaio inox
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5
- Vetrina in plexiglass
- Versione CE
- Peso netto: 55 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S3**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S3**

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S3 (2 piastre e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

C/E W22H

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 22 in acciaio inox
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5
- Hamburgatrice semiautomatica*
- Vetrina in plexiglass
- Versione CE
- Peso netto: 56 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S3**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S3**

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S3 (2 piastre e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

* Spessori disponibili da 14 o 17 mm a scelta (da confermare al momento dell'ordine). Formato e peso regolabile

Ready for NEMOSY Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

TRITACARNE REFRIGERATI DA BANCO 22

C/E 22SR

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 22 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,5 kW/HP 2,0 (TF) - 1,1 kW/HP 1,5 (MF)
- Versione CE
- Peso netto: 47 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S3**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S3**

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S3 (2 piastre e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

C/E 22SRH

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 22 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,5 kW/HP 2,0 (TF) - 1,1 kW/HP 1,5 (MF)
- Hamburgatrice semiautomatica*
- Versione CE
- Peso netto: 50 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S3**

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S3**

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S3 (2 piastre e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

* Spessori disponibili da 14 o 17 mm a scelta (da confermare al momento dell'ordine). Formato e peso regolabile

HAMBURGATRICE

SISTEMA SEMIAUTOMATICO PER C/E 22SRH, C/E R22H e C/E W22H

- Spessori disponibili da 14 o 17 mm a scelta (da confermare al momento dell'ordine)
- Dimensione regolabile

TRITACARNE REFRIGERATI DA BANCO 32

C/E R32

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 32 in acciaio inox
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 2,2 kW/HP 3,0
- Versione CE
- Peso netto: 60 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

C/E R32H

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 32 in acciaio inox
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 2,2 kW/HP 3,0
- Hamburgatrice semiautomatica*
- Versione CE
- Peso netto: 61 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

* Spessori disponibili da 14 o 17 mm a scelta (da confermare al momento dell'ordine). Formato e peso regolabile

C/E 32SR

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile con sensore di sicurezza
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 2,2 kW/HP 3
- Versione CE
- Peso netto: 61 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

C/E 32SRH

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile con sensore di sicurezza
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 2,2 kW/HP 3
- Hamburgatrice semiautomatica*
- Versione CE
- Peso netto: 64 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

* Spessori disponibili da 14 o 17 mm a scelta (da confermare al momento dell'ordine). Formato e peso regolabile

TRITACARNE REFRIGERATI DA BANCO 32

HAMBURGATRICE

SISTEMA SEMIAUTOMATICO PER C/E 32SRH e C/E R32H

- Spessori disponibili da 14 o 17 mm a scelta (da confermare al momento dell'ordine)
- Dimensione regolabile

TRITACARNE REFRIGERATI DA PAVIMENTO 32

C/E 800 R

- Struttura in acciaio inox
- Bocca esterna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile con sensore di sicurezza
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 5,3 kW/HP 7,0
- Predisposizione elettrica per hamburgatrice semiautomatica PHA e per comando a pedale
- Versione CE
- Peso netto: 150 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

ACCESSORI

- **FP-S** - Tramoggia con carico laterale
- **FP-F** - Tramoggia piatta
- **PED** - Comando a pedale
- **PH-A** - Hamburgatrice semiautomatica supplementare
- **HAMB** - Hamburgatrice semiautomatica

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

TA 32X MAXI R

- Struttura in acciaio inox
- Bocca interna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile con sensore di sicurezza
- Marcia, arresto ed inversione
- Potenza: 3,0 kW/HP 4,0
- Predisposizione elettrica per hamburgatrice semiautomatica PHA e per comando a pedale
- Versione CE
- Peso netto: 95 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

ACCESSORI

- **PED** - Comando a pedale
- **PH-A** - Hamburgatrice semiautomatica supplementare
- **HAMB** - Hamburgatrice semiautomatica

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)

TRITACARNE REFRIGERATI DA PAVIMENTO 32 CON MESCOLATORE

C/E 901 R

- Struttura in acciaio inox
- Bocca esterna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile 42 l
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Dispositivo di protezione "SAFE" assemblato nella bocca*
- Potenza: 2,2 kW/HP 3,0
- Potenza mescolatore: 0,75 kW/HP 1,0
- Versione CE
- Peso netto: 173 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

ACCESSORI

- **PED** - Comando a pedale
- **INSACCATRICE** - Gruppo composto di struttura e Nr. 3 imbuti inox Ø 14 mm, Ø 20 mm e Ø 30 mm
- **TROLLEY** - 95 l
- **PH-A** - Hamburgatrice semiautomatica supplementare
- **HAMB** - Hamburgatrice semiautomatica

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

C/E 900 R

- Struttura in acciaio inox
- Bocca esterna 32 in acciaio inox
- Tramoggia estraibile 117 l
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Dispositivo di protezione "SAFE" assemblato nella bocca*
- Potenza: 5,2 kW/HP 7,0
- Potenza mescolatore: 1,85 kW/HP 2,5
- Versione CE
- Peso netto: 310 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**
- **Versione Unger S5**

ACCESSORI

- **PED** - Comando a pedale
- **REGOLATORE DI VELOCITÀ**
- **TROLLEY** - 95 l

- Sistema di taglio Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox)
- Sistema di taglio Unger S5 (3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti in acciaio inox e 2 anelle di regolazione)

Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

* Non consente l'avvio della macchina con il gruppo di taglio smontato

NOTE

LAVORAZIONE CARNI - **SEGAOSSI**

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.

SEGAOSSI DA TAVOLO

PAG. 22

SEGAOSSI DA PAVIMENTO

PAG. 23

SEGAOSSI DA TAVOLO

C/E 165

- Struttura, sportello e piano di lavoro in acciaio inox
- Pulegge in alluminio
- Colonna sinistra
- Lunghezza lama: 165 cm
- Altezza di taglio: 24 cm
- Larghezza di taglio: 19 cm
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5 (con freno)
- Versione CE
- Peso netto: 47 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **STAND** - Cavalletto in acciaio inox

C/E 182

- Struttura, sportello e piano di lavoro in acciaio inox
- Pulegge in alluminio
- Colonna sinistra
- Lunghezza lama: 182 cm
- Altezza di taglio: 30 cm
- Larghezza di taglio: 19 cm
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5 (con freno)
- Versione CE
- Peso netto: 53 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **STAND** - Cavalletto in acciaio inox

SEGAOSSI DA PAVIMENTO

C/E 205

- Struttura, sportello e piano di lavoro in acciaio inox
- Pulegge in acciaio inox
- Tendilama frizionato
- Colonna sinistra
- Lunghezza lama: 205 cm
- Altezza di taglio: 33 cm
- Larghezza di taglio: 23 cm
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5 (con freno)
- Versione CE
- Peso netto: 86 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **TROLLEY** - Carrello scorrevole montato sul tavolo fisso

C/E 243 F

- Struttura, sportello e piano di lavoro in acciaio inox
- Pulegge in acciaio inox
- Tendilama frizionato
- Colonna sinistra
- Lunghezza lama: 243 cm
- Altezza di taglio: 35 cm
- Larghezza di taglio: 29 cm
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5 (con freno)
- Versione CE
- Peso netto: 138 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI

- **TROLLEY** - Carrello scorrevole montato sul tavolo fisso
- **ELETTROMEC** - Comandi elettromeccanici

C/E 243 P

- Struttura, sportello e piano di lavoro scorrevole in acciaio inox
- Pulegge in acciaio inox
- Tendilama frizionato
- Colonna sinistra
- Lunghezza lama: 243 cm
- Altezza di taglio: 35 cm
- Larghezza di taglio: 29 cm
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5 (con freno)
- Versione CE
- Peso netto: 140 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI

- **ELETTROMEC** - Comandi elettromeccanici

C/E 285 F

- Struttura, sportello e piano di lavoro in acciaio inox
- Pulegge in acciaio inox
- Tendilama frizionato
- Colonna destra
- Lunghezza lama: 285 cm
- Altezza di taglio: 40 cm
- Larghezza di taglio: 33 cm
- Potenza: 1,5 kW/HP 2,0 (con freno)
- Versione CE
- Peso netto: 165 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI

- **ELETTROMEC** - Comandi elettromeccanici

Ready for NEMOSY Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

SEGAOSSI DA PAVIMENTO

C/E 285 P

- Struttura, sportello e piano di lavoro scorrevole in acciaio inox
- Pulegge in acciaio inox
- Tendilama frizionato
- Colonna destra
- Lunghezza lama: 285 cm
- Altezza di taglio: 40 cm
- Larghezza di taglio: 33 cm
- Potenza: 1,5 kW/HP 2,0 (con freno)
- Versione CE
- Peso netto: 170 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI

- **ELETTROMEC** - Comandi elettromeccanici

C/E 320 F

- Struttura, sportello e piano fisso di lavoro in acciaio inox
- Pulegge in acciaio inox
- Tendilama frizionato
- Colonna destra
- Lunghezza lama: 320 cm
- Altezza di taglio: 41 cm
- Larghezza di taglio: 41 cm
- Potenza: 2,2 kW/HP 3,0 (con freno)
- Versione CE
- Peso netto: 256 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI

- **ELETTROMEC** - Comandi elettromeccanici

C/E 320 P

- Struttura, sportello e piano di lavoro scorrevole in acciaio inox
- Pulegge in acciaio inox
- Tendilama frizionato
- Colonna destra
- Lunghezza lama: 320 cm
- Altezza di taglio: 41 cm
- Larghezza di taglio: 41 cm
- Potenza: 2,2 kW/HP 3,0 (con freno)
- Versione CE
- Peso netto: 270 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI

- **ELETTROMEC** - Comandi elettromeccanici
- **COPERTURA** - Piano di copertura rimovibile

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.

MESCOLATORI PER CARNI

C/E MM30
- Mescolatore da banco
- Struttura in acciaio inox
- Monopala
- Capacità vasca: 30 l
- Vasca ribaltabile
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 0,75 kW/HP 1,0
- Versione CE
- Peso netto: 55 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

C/E MM50
- Struttura in acciaio inox
- Monopala
- Capacità vasca: 50 l
- Vasca ribaltabile
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,5 kW/HP 2,0
- Versione CE
- Peso netto: 85 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **LUCIDO** - Vasca e struttura elettrolucidata

C/E MB50
- Struttura in acciaio inox
- Bipala
- Capacità vasca: 50 l
- Vasca ribaltabile
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,85 kW/HP 2,5
- Versione CE
- Peso netto: 127 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **LUCIDO** - Vasca e struttura elettrolucidata

C/E MB90
- Struttura in acciaio inox
- Bipala
- Capacità vasca: 90 l
- Vasca ribaltabile
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,85 kW/HP 2,5
- Versione CE
- Peso netto: 137 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI
- **LUCIDO** - Vasca e struttura elettrolucidata

MESCOLATORI PER CARNI

C/E MB120
- Struttura in acciaio inox
- Bipala
- Capacità vasca: 120 l
- Vasca ribaltabile
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,85 kW/HP 2,5
- Versione CE
- Peso netto: 147 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI

- **LUCIDO** - Vasca e struttura elettrolucidata

C/E MB180
- Struttura in acciaio inox
- Bipala
- Capacità vasca: 180 l
- Vasca ribaltabile (con molla a gas)
- Marcia avanti, arresto ed inversione
- Potenza: 1,85 kW/HP 2,5
- Versione CE
- Peso netto: 166 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI

- **LUCIDO** - Vasca e struttura elettrolucidata

INTENERITRICE / TAGLIASTRISCE

TSC 500
- Macchina Inteneritrice / Tagliastrisce
- **Gruppo lame NON incluso (vedi accessori)**
- Struttura in acciaio Inox
- Coperchio rimovibile con micro di sicurezza
- Contenitore di raccolta in plastica con micro di sicurezza
- Lunghezza rulli: 170 mm
- Potenza: 0,55kW/0,75 HP (TF) - 0,37 kW/0,50 HP (MF)
- Versione CE
- Peso Netto: 24 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI*
- **INOX** - Vaschetta Inox (in sostituzione di quella in plastica)
- **INT** - Gruppo Lame inteneritore
- **STR/C5** - Gruppo lame Tagliastrisce 5 mm per carne
- **STR/C10** - Gruppo lame Tagliastrisce 10 mm per carne
- **STR/C15** - Gruppo lame Tagliastrisce 15 mm per carne
- **STR/V5** - Gruppo lame Tagliastrisce 5 mm per pesce e verdure
- **STR/V10** - Gruppo Lame Tagliastrisce 10 mm per pesce e verdure
- **STR/V15** - Gruppo Lame Tagliastrisce 15 mm per pesce e verdure

TSC 700
- Macchina Inteneritrice / Tagliastrisce
- **Gruppo lame NON incluso (vedi accessori)**
- Struttura in acciaio Inox
- Coperchio rimovibile con micro di sicurezza
- Vaschetta di raccolta in plastica con micro di sicurezza
- Lunghezza rulli: 255 mm
- Potenza: 0,75 kW/HP 1,00 (TF) - 0,55 kW/HP 0,75 (MF)
- Versione CE
- Peso Netto: 34

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI*
- **INOX** - Vaschetta Inox (in sostituzione della vaschetta in plastica)
- **INT** - Gruppo Lame inteneritore
- **STR/C5** - Gruppo lame Tagliastrisce 5 mm per carne
- **STR/C10** - Gruppo lame Tagliastrisce 10 mm per carne
- **STR/C15** - Gruppo lame Tagliastrisce 15 mm per carne
- **STR/V5** - Gruppo lame Tagliastrisce 5 mm per pesce e verdure
- **STR/V10** - Gruppo Lame Tagliastrisce 10 mm per pesce e verdure
- **STR/V15** - Gruppo Lame Tagliastrisce 15 mm per pesce e verdure

(*) da ordinare con le macchine

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.

INSACCATRICI IDRAULICHE

C/E VINS22

- Macchina idraulica verticale
- Capacità di carico: 22 litri
- Struttura, coperchio, pistone e cilindro rimovibile in acciaio inox
- Nr. 1 set composto da 3 imbuti: Ø 14 mm, 20 mm e 30 mm in acciaio inox
- Flusso di uscita regolabile
- Avviamento e stop con comando al ginocchio
- Marcia indietro
- Potenza: 0,52 kW/HP 0,70
- Versione CE
- Peso netto: 119 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **COMANDO A PEDALE** (in alternativa al comando a ginocchio. Da confermare al momento dell'ordine)
- **IMB40 -** Imbuto Ø 40

C/E VINS32

- Macchina idraulica verticale
- Capacità di carico: 32 litri
- Struttura, coperchio, pistone e cilindro rimovibile in acciaio inox
- Nr. 1 set composto da 3 imbuti: Ø 14 mm, 20 mm e 30 mm in acciaio inox
- Flusso di uscita regolabile
- Avviamento e stop con comando al ginocchio
- Marcia indietro
- Potenza: 0,52 kW/HP 0,70
- Versione CE
- Peso netto: 125 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **COMANDO A PEDALE** (in alternativa al comando a ginocchio. Da confermare al momento dell'ordine)
- **IMB40 -** Imbuto Ø 40

C/E VINS45

- Macchina idraulica verticale
- Capacità di carico: 45 litri
- Struttura, coperchio, pistone e cilindro rimovibile in acciaio inox
- Nr. 1 set composto da 3 imbuti: Ø 14 mm, 20 mm e 30 mm in acciaio inox
- Flusso di uscita regolabile
- Avviamento e stop con comando al ginocchio
- Marcia indietro
- Potenza: 0,52 kW/HP 0,70
- Versione CE
- Peso netto: 137 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI

- **COMANDO A PEDALE** (in alternativa al comando a ginocchio. Da confermare al momento dell'ordine)
- **IMB40 -** Imbuto inox Ø 40

LAVORAZIONE CARNI - **HAMBURGATRICI/FORMATRICI**

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 hamburgatrici 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.

HAMBURGATRICE AUTOMATICA

PAG. 32

HAMBURGATRICE AUTOMATICA REFRIGERATA

PAG. 32

FORMATRICE AUTOMATICA DI POLPETTE

PAG. 33

HAMBURGATRICI/FORMATRICI AUTOMATICHE

C/E 652
HAMBURGATRICE AUTOMATICA
Rullo formatore in Delrin® NON incluso
(vedi accessori)

In dotazione:
Pala standard se macchina ordinata con rulli inferiori a Ø 110 mm
Pala maggiorata se macchina ordinata con rulli da Ø 110 mm in su

- Costruita in acciaio inox, Delrin® e alluminio
- Vasca rimovibile da 18 lt
- Vetrina e coperchio in metacrilato trasparente
- Dispositivo NVR
- Potenza: 0,3 kW/HP 0,4
- Produttività: 1000 pcs/h
- Regolazione spessore e peso della porzione
- Versione CE
- Peso netto: 45 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI (*)

- **CYL-S** - Rullo in Delrin® formato hamburger Ø 90 mm o Ø 100 mm o Ø 110 mm o Ø 120 mm
- **CYL-P** - Rullo speciale in Delrin®, per polpette: 2 x Ø 36 mm
- **CYL-C** - Rullo speciale in Delrin® su specifica del cliente (salvo verifica fattibilità **)
- **PED** - Comando a pedale

C/E 653
HAMBURGATRICE AUTOMATICA
Rullo formatore in Delrin® NON incluso
(vedi accessori)

In dotazione:
Pala standard se macchina ordinata con rulli inferiori a Ø 110 mm
Pala maggiorata se macchina ordinata con rulli da Ø 110 mm in su
Peso netto: 53 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

CE 653R
HAMBURGATRICE AUTOMATICA REFRIGERATA
Rullo formatore in Delrin® NON incluso
(vedi accessori)

In dotazione:
Pala standard se macchina ordinata con rulli inferiori a Ø 110 mm
Pala maggiorata se macchina ordinata con rulli da Ø 110 mm in su
Peso netto: 63 kg

- Costruite in acciaio inox, Delrin® e alluminio
- Vasca rimovibile da 22 lt
- Pulizia manuale del filo
- Vetrina e coperchio in metacrilato trasparente
- Nastro uscita 40 cm
- Dispositivo NVR
- Potenza: 0,75 kW/HP 1,0
- Produttività: 2100 pcs/h
- Regolazione spessore e peso della porzione
- Versione CE

ACCESSORI PER C/E 653 & C/E 653R (*)

- **CYL-S** - Rullo in Delrin® formato hamburger Ø 90 mm o Ø 100 mm o Ø 110 mm o Ø 120 mm
- **CYL-P** - Rullo speciale in Delrin®, per polpette: 2 x Ø 36 mm
- **CYL-C** - Rullo speciale in Delrin® su specifica del cliente (salvo verifica fattibilità **)
- **PED** - Comando a pedale
- **INCARTATORE** - Dispositivo interfogliatore
- **TRAM** - Supplemento vasca 40 lt (in sostituzione vasca standard 22 lit)
- **NAS** - Supplemento nastro speciale uscita 80 cm (in sostituzione nastro standard 40 cm)
- **PFA** - Supplemento pulizia automatica filo raschiatore (in sostituzione sistema manuale standard; richiesto impianto fornitura aria compressa min 4 bar)
- **VVE** - Supplemento variatore velocità (800 a 4000 cicli/h; richiesto nastro speciale 80 cm e pulizia automatica filo)
- **COP/X** - Supplemento coperchio in acciaio inox (in sostituzione standard metacrilato)
- **VET/X** - Supplemento vetrina in acciaio inox (in sostituzione standard metacrilato)
- **WTR** - Nebulizzatore acqua
- **TC/T** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (660 x 600 x h=740 mm)
- **TC/T-MX** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno - (860 x 600 x h=850 mm; richiesto per macchine con nastro speciale o variatore di velocità o collegate alla polpettatrice)

Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

(*) da ordinare con le macchine
(**) alcuni esempi nella pagina 34

HAMBURGATRICI/FORMATRICI AUTOMATICHE

C/E H
HAMBURGATRICE AUTOMATICA
Rullo formatore in Delrin® NON incluso
(vedi accessori)

In dotazione:
Pala standard se macchina ordinata con rulli inferiori a Ø 110 mm
Pala maggiorata se macchina ordinata con rulli da Ø 110 mm in su

Peso netto: 75 kg

C/E HR
HAMBURGATRICE AUTOMATICA REFRIGERATA In
Rullo formatore in Delrin® NON incluso
(vedi accessori)

In dotazione:
Pala standard se macchina ordinata con rulli inferiori a Ø 110 mm
Pala maggiorata se macchina ordinata con rulli da Ø 110 mm in su

Peso netto: 85 kg

- Costruite in acciaio inox e Delrin®
- Vasca rimovibile da 30 lt con fondo integrato
- Pulizia manuale del filo
- Vetrina e coperchio in metacrilato trasparente
- Nastro uscita 40 cm
- Dispositivo NVR
- Potenza: 0,75 kW/HP 1,0
- Produttività: 2100 pcs/h
- Regolazione spessore e peso della porzione
- Versione CE

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI PER C/E H & C/E HR (*)

- **CYL-S** - Rullo in Delrin® formato hamburger Ø 90 mm o Ø 100 mm o Ø 110 mm o Ø 120 mm (vedere accessorio "PALA" nelle righe sottostanti)
- **CYL-P** - Rullo speciale in Delrin®, per polpette: 2 x Ø 36 mm
- **CYL-C** - Rullo speciale in Delrin® su specifica del cliente (salvo verifica fattibilità **)
- **PED** - Comando a pedale
- **INCARTATORE** - Dispositivo interfogliatore
- **TRAM** - Supplemento vasca 50 lt (in sostituzione vasca standard 30 lit)
- **NAS** - Supplemento nastro speciale uscita 80 cm (in sostituzione nastro standard 40 cm)
- **PFA** - Supplemento pulizia automatica filo raschiatore (in sostituzione sistema manuale standard; richiesto impianto fornitura aria compressa min 4 bar)
- **VVE** - Supplemento variatore velocità (800 a 4000 cicli/h; richiesto nastro speciale 80 cm e pulizia automatica filo)
- **COP/X** - Supplemento coperchio in acciaio inox (in sostituzione standard metacrilato)
- **VET/X** - Supplemento vetrina in acciaio inox (in sostituzione standard metacrilato)
- **WTR** - Nebulizzatore acqua
- **TC/T** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (660 x 600 x h=740 mm)
- **TC/T-MX** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno - (860 x 600 x h=850 mm; richiesto per macchine con nastro speciale o variatore di velocità o collegate alla polpettatrice)

C/E MBF (****)
FORMATRICE AUTOMATICA DI POLPETTE SFERICHE
Rullo formatore in Delrin® NON incluso
(vedi accessori)

- Costruito in inox e Delrin®
- Altezza regolabile nastro uscita
- Dispositivo NVR
- Versione CE
- Peso netto: 70 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI (*)

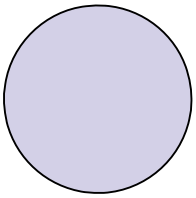
- **P-28** - Rullo in Delrin® (cilindro + "mezza luna"***) Ø 28 mm (richiesto Ø 28 mm nell'hamburgatrice a monte)
- **P-33** - Rullo in Delrin® (cilindro +"mezza luna"***) Ø 33 mm (richiesto Ø 36 mm nell'hamburgatrice a monte)
- **P-36** - Rullo in Delrin® (cilindro + "mezza luna"***) Ø 36 mm (richiesto Ø 40 mm nell'hamburgatrice a monte)
- **P-39** - Rullo in Delrin® (cilindro + "mezza luna"***) Ø 39 mm (richiesto Ø 45 mm nell'hamburgatrice a monte)
- **VVE** - Variatore velocità (se presente nell'hamburgatrice a monte)
- **WTR** - Nebulizzatore acqua
- **OLIATORE** - Oliatore per prodotti particolarmente collosi

Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

(*) da ordinare con le macchine
(**) alcuni esempi nella pagina 34
(***) diametro prodotto finito; possibile cambio formato rullo polpette nella hamburgatrice a monte
(****) da abbinare alle macchine C/E 653, C/E 653R, C/E H, C/E HR complete di nastro uscita speciale 80 cm.

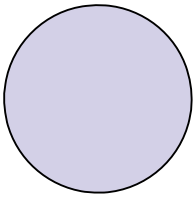
FORME HAMBURGER - ESEMPI

FORME STANDARD

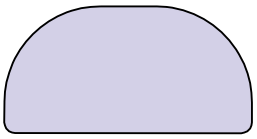


Ø 90
Ø 100
Ø 110
Ø 120
Ø 125 (special)

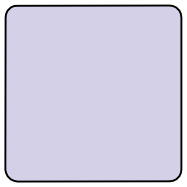
FORME SPECIALI



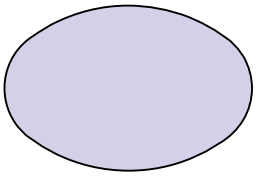
min. ø 45
max. ø 89



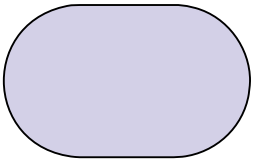
60 x 120
65 x 120



min. 60 x 60
max. 105 x 105

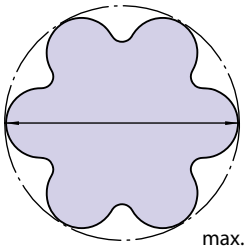


min. 60 x 80
max. 100 x 120

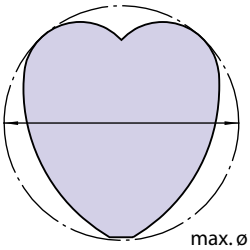


min. 50 x 80
max. 100 x 120

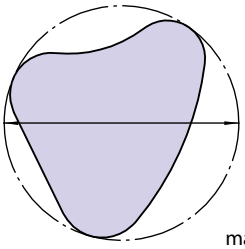
min. 25 x 60
max. 60 x 100



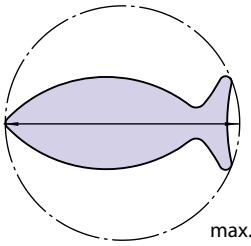
max. ø 120



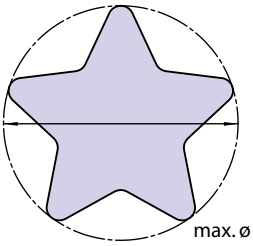
max. ø 120



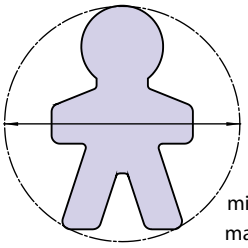
max. ø 120



max. ø 120

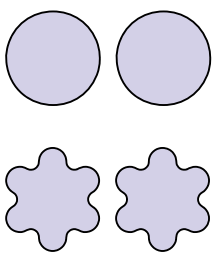


max. ø 120

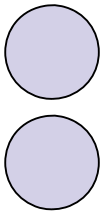


min. ø 115
max.ø 120

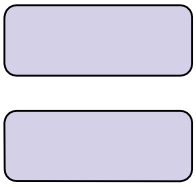
DOPPIE FORME SPECIALI



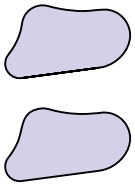
2 - min. ø 36
2 - max. ø 45



2 - min. ø 28
2 - max. ø 35



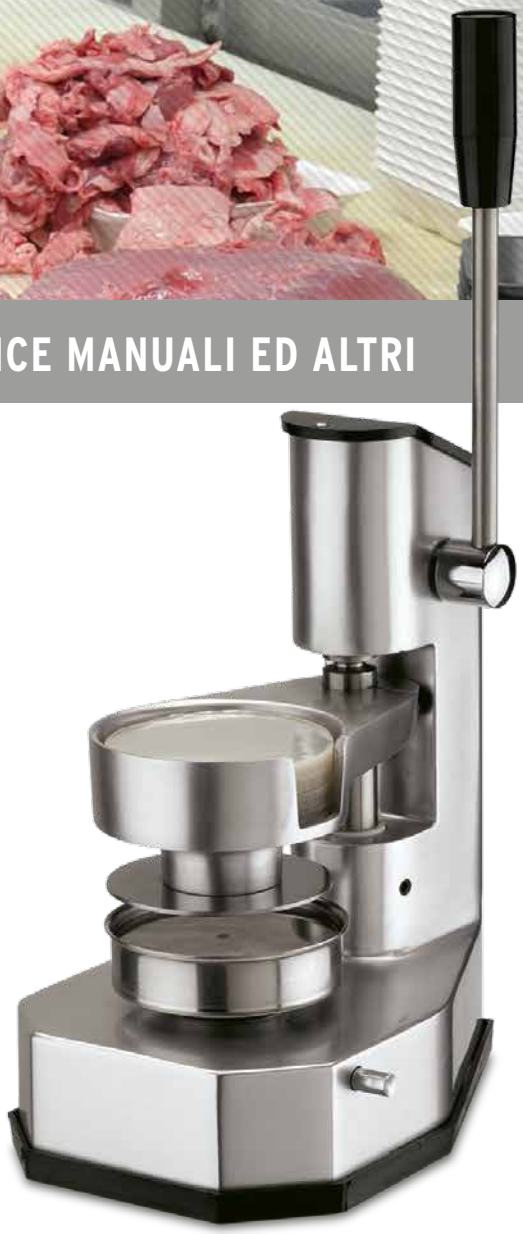
2 - min. 30 x min. 50
2 - max. 35 x max. 120



2 - 35 x 60

LAVORAZIONE CARNI - **HAMBURGATRICE/FORMATRICE MANUALI ED ALTRI**

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.



PRESSACARNE MANUALE

PAG. 36

HAMBURGATRICE SEMIAUTOMATICA

PAG. 37

HAMBURGATRICE/FORMATRICE MANUALE

C/94
- Struttura in alluminio anodizzato e piattelli in acciaio inox
- Formato hamburger circolare Ø 100 mm
- Peso netto: 5 kg

MP 100
- Struttura in alluminio anodizzato e piattelli in acciaio inox
- Formato hamburger circolare Ø 100 mm
- Peso netto: 5 kg

C/95D

- Struttura in alluminio anodizzato e piattelli in acciaio Inox
- Formato hamburger: Ø 110 mm
- Peso netto: 4 kg

C/95F
- Struttura in alluminio anodizzato e piattelli in acciaio inox
- Formato hamburger circolare Ø 130 mm
- Peso netto: 5 kg

HAMBURGATRICE/FORMATRICE MANUALE

C/95G
- Struttura in alluminio anodizzato e piattelli in acciaio inox
- Formato hamburger circolare Ø 150 mm
- Peso netto: 6 kg

C/95H
- Struttura in alluminio anodizzato e piattelli in acciaio inox
- Formato hamburger circolare Ø 180 mm
- Peso netto: 7 kg

PH-A
HAMBURGATRICE SEMIAUTOMATICA
- Applicazione per tritacarne TF 32/S (*) - C/E 32S (*) - CE 680N (*) - TA 32X MAXI - CE 660F e per tritacarne con mescolatore CE 901 - CE 901T - CE 902

PH-A/100-8 Ø 100 mm e spessore fisso 8 mm (peso hamburger 75 g appross.)
PH-A/100-12 Ø 100 mm e spessore fisso 12 mm (peso hamburger 110 g appross.)

PH-A/120-8 Ø 120 mm e spessore fisso 8 mm (peso hamburger 110 g appross.)
PH-A/120-12 Ø 120 mm e spessore fisso 12 mm (peso hamburger 160 g appross.)

PH-A/130-11 Ø 130 mm e spessore fisso 11 mm (peso hamburger 175 g appross.)
PH-A/130-14 Ø 130 mm e spessore fisso 14 mm (peso hamburger 230 g appross.)

PH-A/150-11 Ø 150 mm e spessore fisso 11 mm (peso hamburger 230 g appross.)
PH-A/150-14 Ø 150 mm e spessore fisso 14 mm (peso hamburger 300 g appross.)

(*) predisposizione elettrica richiesta da ordinare separatamente

HAMBURGATRICE
SISTEMA SEMIAUTOMATICO PER C/E 680N (*), C/E R22H, C/E 22SRH, C/E W22H, C/E 32SRH, C/E R32H E C/E 660F
- Spessori disponibili da 14 o 17 mm a scelta (da confermare al momento dell'ordine)
- Dimensione regolabile

- **Spessore 14 mm**
- **Spessore 17 mm**

(*) predisposizione elettrica richiesta da ordinare separatamente

HAMBURGATRICE/FORMATRICE MANUALE

INSACCATRICE
Gruppo composto di struttura e Nr. 3 imbuti inox Ø 14 mm, Ø 20 mm e Ø 30 mm
Per tritacarni da banco bocca 32

LAVORAZIONE CARNI - **PORZIONATRICI**

Queste porzionatrici di carne sono progettate per essere collegate in linea ai nostri tritacarne 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.

PORZIONATRICE

MPM 500
PORZIONATRICE
- Struttura e carrozzeria in acciaio inox
- Coltello tipo ghigliottina alloggiato in sicurezza, nastro trasportatore a velocità variabile e ruote autofrenanti
- Motore coltello: 0,26 kW/HP 0,35
- Motore nastro: 0,18 kW/HP 0,24
- Versione CE
- Completo di nr. 2 cannotti/uscite (sezione 95 x 65 mm e 95 x 85 mm indicativamente)
- Completo di kit collegamento per tritacarni mescolatori C/E 900 e C/E 900R (bocca 32) (*)(**)
- Adatto per tritacarne mescolatori bocca 32 di altri marchi con la nostra approvazione (il kit collegamento dovrà essere disegnato specialmente da noi) (*)(**)
- Peso netto: 131 kg
- Produttività: max 90 pezzi/min
- Peso variabile da 200 g a 1500 g
- Lunghezza variabile da 50 mm a 350 mm

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI

- **KIT COLLEGAMENTO** - Kit collegamento per tritacarne mescolatori bocca 32 di altri marchi con la nostra approvazione (il kit collegamento dovrà essere disegnato specialmente da noi)

NOTA BENE:
* il tritacarne mescolatore a cui andrà collegata la porzionatrice dovrà essere munito di variatore di velocità.
** Il tritacarne se equipaggiato con accessorio parabocca (vedi pag. 13) non può essere collegato al porzionatore.

LINEA PORZIONATRICE
(C/E 900 + MPM 500)

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

LINEA PORZIONATRICE
(C/E 900R + MPM 500)

Completa di: (pronta per lavorare)
- Tritacarne mescolatore C/E 900 oppure C/E 900R (vedere pag. 19) con variatore velocità
- Kit collegamento
- Porzionatrice MPM 500

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

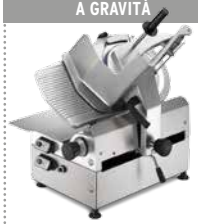
LAVORAZIONE ALIMENTI - **AFFETTATRICI**

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

AFFETTATRICI A GRAVITÀ

PAG. 42

AFFETTATRICI AUTOMATICHE A GRAVITÀ



PAG. 47

AFFETTATRICI VERTICALI

PAG. 49

AFFETTATRICI CON BILANCIA

PAG. 54

AFFETTATRICI A VOLANO

PAG. 56

AFFETTATRICI VERTICALI AUTOMATICHE

PAG. 58

AFFETTATRICI A GRAVITÀ 300

300 GLT/D (con dado)
- Affettatrice a gravità 300
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 300 mm
- Potenza: 0,18 kW/HP 0,25
- Corsa carrello: 290 mm
- Ampiezza taglio: Ø 200 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 170 x 230 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Peso netto: 21 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **TEFLON 300L** - Lama teflonata
- **TEFLON 300VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)

300 GLT/I (con interblocco)
- Affettatrice a gravità 300
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 300 mm
- Potenza: 0,18 kW/HP 0,25
- Corsa carrello: 290 mm
- Ampiezza taglio: Ø 200 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 170 x 230 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 21 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **TEFLON 300L** - Lama teflonata
- **TEFLON 300VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza per la protezione lama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)

GC 300
- Affettatrice a gravità 300
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 300 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 325 mm
- Ampiezza taglio: Ø 220 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 190 x 270 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile tramite pomello (senza attrezzi)
- Peso netto: 30 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **TEFLON 300L** - Lama teflonata
- **TEFLON 300VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza per la protezione lama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)

300 GXE (ingranaggi)
- Affettatrice a gravità 300
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 300 mm
- Potenza: 0,30 kW/HP 0,40
- Corsa carrello: 320 mm
- Ampiezza taglio: Ø 190 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 170 x 290 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione ad ingranaggi
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 30 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **TEFLON 300L** - Lama teflonata
- **TEFLON 300VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sulcoprilama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)

AFFETTATRICI A GRAVITÀ 300

BF 300 EASY

- Affettatrice a gravità 300
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Distanza vela/lama regolabile
- Lama Ø 300 mm
- Potenza: 0,23 kW/HP 0,30
- Corsa carrello: 325 mm
- Ampiezza taglio: Ø 210 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 170 x 210 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 23 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 34 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **TEFLON 300L** - Supplemento lama teflonata
- **TEFLON 300VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **ALUM** - Pomelleria in alluminio (set completo)

* Alimentazione 24VDC. Cavo senza spina. Richiesta batteria 24VDC (minimo 100Ah) non fornita con la macchina

AFFETTATRICI A GRAVITÀ 350

GC 350
- Affettatrice a gravità 350
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 350 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 325 mm
- Ampiezza taglio: Ø 260 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 200 x 270 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 31 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **TEFLON 350L** - Lama teflonata
- **TEFLON 350VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **INOX** - Salvamano inox

GLE 350
- Affettatrice a gravità 350
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 350 mm
- Potenza: 0,31 kW/HP 0,41
- Corsa carrello: 340mm
- Ampiezza taglio: Ø 240 mm
- ·Ampiezza taglio: 205 x 295 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 23 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 35kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **TEFLON 350L** - Lama teflonata
- **TEFLON 350VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **INOX** - Salvamano inox

BF 350 EASY
- Affettatrice a gravità 350
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Distanza vela/lama regolabile
- Lama Ø 350 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 325 mm
- Ampiezza taglio: Ø 230 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 180 x 250 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 23 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 36 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **TEFLON 350L** - Lama teflonata
- **TEFLON 350VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza per la protezione lama
- **ALUM** - Pomelleria in alluminio (set completo)
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)

350 GXL (ingranaggi)
- Affettatrice a gravità 350
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 350 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 340 mm
- Ampiezza taglio: Ø 250 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 200 x 280 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione ad ingranaggi
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello con apertura laterale (non removibile)
- Peso netto: 41 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **TEFLON 350L** - Lama teflonata
- **TEFLON 350VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **INOX** - Salvamano inox

AFFETTATRICI A GRAVITÀ 350

G5

- Affettatrice a gravità 350
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 350 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 365 mm
- Ampiezza taglio: Ø 250 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 210 x 320 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 24 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 48 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **TEFLON 350L** - Lama teflonata
- **TEFLON 350VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **ALUM** - Pomelleria in alluminio (set completo)
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **G&B 350** - Supplemento lama G&B Ø 350
- **INOX** - Salvamano inox
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

* Alimentazione 24VDC. Cavo senza spina. Richiesta batteria 24VDC (minimo 100Ah) non fornita con la macchina

AFFETTATRICI A GRAVITÀ 370

SHOP RETAIL CATERING

GLE 370

- Affettatrice a gravità 370
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 370 mm
- Potenza: 0,31 kW/HP 0,41
- Corsa carrello: 340mm
- Ampiezza taglio: Ø 250 mm
- Ampiezza taglio: 215 x 295 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 23 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 38kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **TEFLON 370L** - Lama teflonata
- **TEFLON 370VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **INOX** - Salvamano inox

G7

- Affettatrice a gravità 370
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 370 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 365 mm
- Ampiezza taglio: Ø 265 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 225 x 320 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 24 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 50 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **TEFLON 370L** - Lama teflonata
- **TEFLON 370VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **ALUM** - Pomelleria in alluminio (set completo)
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **G&B 370** - Supplemento lama G&B Ø 370
- **INOX** - Salvamano inox
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

* Alimentazione 24VDC. Cavo senza spina. Richiesta batteria 24VDC (minimo 100Ah) non fornita con la macchina

AFFETTATRICI AUTOMATICHE A GRAVITÀ 300

BF 300 EASY A

- Affettatrice automatica a gravità 300
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Distanza vela/lama regolabile
- Lama Ø 300 mm
- Motor: 0,23 kW/HP 0,30 con trasmissione a cinghia Poly V
- Motore carrello 0,19 kW/HP 0,25 con trasmissione a catena
- Corsa carrello: 325 mm
- Ampiezza taglio: Ø 210 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 170 x 210 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 23 mm
- Carrello a velocità fissa (removibile con vela interbloccata)
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Microswitch di sicurezza sul coprilama
- Versione CE
- Peso netto: 62 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **TEFLON 300L** - Lama teflonata
- **TEFLON 300VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama

Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

AFFETTATRICI AUTOMATICHE 350

BF 350 EASY A

- Affettatrice automatica a gravità 350
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 350 mm
- Motor: 0,37 kW/HP 0,50 con trasmissione a cinghia Poly V
- Motore carrello 0,19 kW/HP 0,25 con trasmissione a catena
- Corsa carrello: 325 mm
- Ampiezza taglio: Ø 230 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 180 x 250 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 23 mm
- Carrello a velocità fissa (removibile con vela interbloccata)
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Microswitch di sicurezza sul coprilama
- Versione CE
- Peso netto: 64 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **TEFLON 350L** - Lama teflonata
- **TEFLON 350VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama

Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

AFFETTATRICI VERTICALI 300

300 TS/D (con dado)
- Affettatrice verticale 300 versione per salumi
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 300 mm
- Potenza: 0,26 kW/HP 0,35
- Corsa carrello: 260 mm
- Ampiezza taglio: Ø 210 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 210 x 220 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Peso netto: 23 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **TEFLON 300L** - Lama teflonata
- **TEFLON 300VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)

300 TS/I (con interblocco)
- Affettatrice verticale 300 versione per salumi
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 300 mm
- Potenza: 0,26 kW/HP 0,35
- Corsa carrello: 260 mm
- Ampiezza taglio: Ø 210 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 210 x 220 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 23 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **TEFLON 300L** - Lama teflonata
- **TEFLON 300VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)

300 TC/D (con dado)
- Affettatrice verticale 300 versione per carni
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 300 mm
- Potenza: 0,26 kW/HP 0,35
- Corsa carrello: 260 mm
- Ampiezza taglio: Ø 210 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 210 x 220 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Peso netto: 23 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **TEFLON 300L** - Lama teflonata
- **TEFLON 300VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)

300 TC/I (con interblocco)
- Affettatrice verticale 300 versione per carni
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 300 mm
- Potenza: 0,26 kW/HP 0,35
- Corsa carrello: 260 mm
- Ampiezza taglio: Ø 210 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 210 x 220 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 23 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **TEFLON 300L** - Lama teflonata
- **TEFLON 300VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)

AFFETTATRICI VERTICALI 350

350 ASE
- Affettatrice verticale 350 versione per salumi
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 350 mm
- Potenza: 0,31 kW/HP 0,41
- Corsa carrello: 340 mm
- Ampiezza taglio: Ø 260 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 260 x 318 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 23 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 41 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **TEFLON 350L** - Lama teflonata
- **TEFLON 350VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)

350 ACE
- Affettatrice verticale 350 versione per carni
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 350 mm
- Potenza: 0,31 kW/HP 0,41
- Corsa carrello: 340 mm
- Ampiezza taglio: Ø 260 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 260 x 305 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 23 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 42 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **TEFLON 350L** - Lama teflonata
- **TEFLON 350VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **INOX** - Salvamano inox

S5
- Affettatrice verticale 350 versione per salumi
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 350 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 380 mm
- Ampiezza taglio: Ø 270 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 265 x 335 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 45 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **TEFLON 350L** - Lama teflonata
- **TEFLON 350VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **ALUM** - Pomelleria in alluminio (set completo)
- **G&B 350** - Supplemento lama G&B Ø 350
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

C5
- Affettatrice verticale 350 versione per carni
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 350 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 380 mm
- Ampiezza taglio: Ø 270 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 265 x 325 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 45 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **TEFLON 350L** - Lama teflonata
- **TEFLON 350VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **ALUM** - Pomelleria in alluminio (set completo)
- **G&B 350** - Supplemento lama G&B Ø 350
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **INOX** - Salvamano inox
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

* Alimentazione 24VDC. Cavo senza spina. Richiesta batteria 24VDC (minimo 100Ah) non fornita con la macchina

AFFETTATRICI VERTICALI 350

VS 350

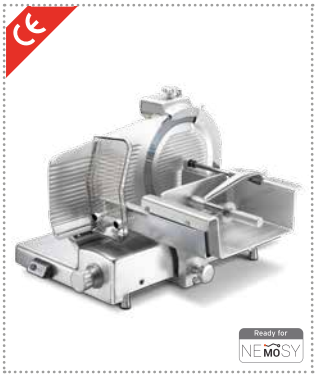
- Affettatrice verticale 350 versione per salumi
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Pomelleria in alluminio (set completo)
- Lama Ø 350 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 400 mm
- Ampiezza taglio: Ø 270 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 260 x 300 mm
- Spessore di taglio da 0 a 22 mm
- Trasmissione ad ingranaggi
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 53 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **G&B 350** - Supplemento lama G&B Ø 350
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico



VM 350

- Affettatrice verticale 350 versione per carni
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Pomelleria in alluminio (set completo)
- Lama Ø 350 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 400 mm
- Ampiezza taglio: Ø 270 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 260 x 300 mm
- Spessore di taglio da 0 a 22 mm
- Trasmissione ad ingranaggi
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 55 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **G&B 350** - Supplemento lama G&B Ø 350
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **INOX** - Salvamano inox
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

* Alimentazione 24VDC. Cavo senza spina. Richiesta batteria 24VDC (minimo 100Ah) non fornita con la macchina

AFFETTATRICI VERTICALI 370

370 ASE

- Affettatrice verticale 370 versione per salumi
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 370 mm
- Potenza: 0,31 kW/HP 0,41
- Corsa carrello: 340 mm
- Ampiezza taglio: Ø 270 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 270 x 310 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 23 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 42 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)

370 ACE

- Affettatrice verticale 370 versione per carni
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 370 mm
- Potenza: 0,31 kW/HP 0,41
- Corsa carrello: 340 mm
- Ampiezza taglio: Ø 270 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 270 x 305 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 23 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 43 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **BEK** - Kit estrazione lama
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **INOX** - Salvamano inox

S7

- Affettatrice verticale 370 versione per salumi
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 370 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 380 mm
- Ampiezza taglio: Ø 285 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 280 x 335 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 46 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **ALUM** - Pomelleria in alluminio (set completo)
- **G&B 370** - Supplemento lama G&B Ø 370
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

C7

- Affettatrice verticale 370 versione per carni
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 370 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 380 mm
- Ampiezza taglio: Ø 285 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 280 x 325 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 46 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **ALUM** - Pomelleria in alluminio (set completo)
- **G&B 370** - Supplemento lama G&B Ø 370
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **INOX** - Salvamano inox
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

* Alimentazione 24VDC. Cavo senza spina. Richiesta batteria 24VDC (minimo 100Ah) non fornita con la macchina

AFFETTATRICI VERTICALI 370

VS 370

- Affettatrice verticale 370 versione per salumi
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Pomelleria in alluminio (set completo)
- Lama Ø 370 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 400 mm
- Ampiezza taglio: Ø 280 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 270 x 300 mm
- Spessore di taglio da 0 a 22 mm
- Trasmissione ad ingranaggi
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 55 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **G&B 370** - Supplemento lama G&B Ø 370
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

VM 370

- Affettatrice verticale 370 versione per carni
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Pomelleria in alluminio (set completo)
- Lama Ø 370 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 400 mm
- Ampiezza taglio: Ø 280 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 270 x 300 mm
- Spessore di taglio da 0 a 22 mm
- Trasmissione ad ingranaggi
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Peso netto: 57 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **G&B 370** - Supplemento lama G&B Ø 370
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **INOX** - Salvamano inox
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

* Alimentazione 24VDC. Cavo senza spina. Richiesta batteria 24VDC (minimo 100Ah) non fornita con la macchina

AFFETTATRICI CON BILANCIA

GB5

- Affettatrice a gravità 350
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 350 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 365 mm
- Ampiezza taglio: Ø 250 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 210 x 320 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 24 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Sistema di pesatura, solo per uso operatore, integrato nella macchina
- Scale 10 kg/2 g - Display - Cella di carico*
- Piatto ricevi fette asportabile
- Peso netto: 49 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **TEFLON 350L** - Lama teflonata
- **TEFLON 350VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **ALUM** - Pomelleria in alluminio (set completo)
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **G&B 350** - Supplemento lama G&B Ø 350
- **INOX** - Salvamano inox
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

GB7

- Affettatrice a gravità 370
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 370 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 365 mm
- Ampiezza taglio: Ø 265 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 225 x 320 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 24 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Sistema di pesatura integrato, solo per uso operatore
- Scale 10 kg/2 g - Display - Cella di carico*
- Piatto ricevi fette asportabile
- Peso netto: 51 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **TEFLON 370L** - Lama teflonata
- **TEFLON 370VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza per la protezione lama
- **ALUM** - Pomelleria in alluminio (set completo)
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **G&B 370** - Supplemento lama G&B Ø 370
- **INOX** - Salvamano inox
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

SB5

- Affettatrice verticale 350 versione per salumi
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 350 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 380 mm
- Ampiezza taglio: Ø 270 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 265 x 335 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Sistema di pesatura integrato, solo per uso operatore
- Scale 10 kg/2 g - Display - Cella di carico*
- Piatto ricevi fette asportabile
- Peso netto: 46 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **TEFLON 350L** - Lama teflonata
- **TEFLON 350VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **ALUM** - Pomelleria in alluminio (set completo)
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **G&B 350** - Supplemento lama G&B Ø 350
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

SB7

- Affettatrice verticale 370 versione per salumi
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 370 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 380 mm
- Ampiezza taglio: Ø 285 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 280 x 335 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Sistema di pesatura integrato, solo per uso operatore
- Scale 10 kg/2 g - Display - Cella di carico*
- Piatto ricevi fette asportabile
- Peso netto: 46 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **ALUM** - Pomelleria in alluminio (set completo)
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **G&B 370** - Supplemento lama G&B Ø 370
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

Ready for NEMOSY Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

* Il sistema non fornisce ricevuta

** Alimentazione 24VDC. Cavo senza spina. Richiesta batteria 24VDC (minimo 100Ah) non fornita con la macchina

AFFETTATRICI CON BILANCIA

CB5

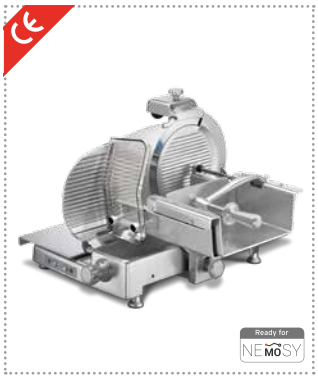
- Affettatrice verticale 350 versione per carni
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 350 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 380 mm
- Ampiezza taglio: Ø 270 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 265 x 325 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Sistema di pesatura integrato, solo per uso operatore
- Scale 10 kg/2 g - Display - Cella di carico*
- Piatto ricevi fette asportabile
- Peso netto: 45 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **TEFLON 350L** - Lama teflonata
- **TEFLON 350VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **ALUM** - Pomelleria in alluminio (set completo)
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **G&B 350** - Supplemento lama G&B Ø 350
- **INOX** - Salvamano inox
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico



CB7

- Affettatrice verticale 370 versione per salumi
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Lama Ø 370 mm
- Potenza: 0,37 kW/HP 0,50
- Corsa carrello: 380 mm
- Ampiezza taglio: Ø 285 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 280 x 325 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 15 mm
- Trasmissione a cinghia Poly V
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Versione CE
- Carrello removibile (con vela interbloccata)
- Sistema di pesatura integrato, solo per uso operatore
- Scale 10 kg/2 g - Display - Cella di carico*
- Piatto ricevi fette asportabile
- Peso netto: 47 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **V24** - Alimentazione 24VDC* (in sostituzione dell'alimentazione standard)
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **MICRO** - Microswitch di sicurezza sul coprilama
- **ALUM** - Pomelleria in alluminio (set completo)
- **STYLE** - Versione verniciata a richiesta (tutti colori RAL)
- **G&B 370** - Supplemento lama G&B Ø 370
- **INOX** - Salvamano inox
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

BF 300 EASY AB

- Affettatrice automatica a gravità 300
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Distanza vela/lama regolabile
- Lama Ø 300 mm
- Motor: 0,23 kW/HP 0,30 con trasmissione a cinghia Poly V
- Motore carrello 0,19 kW/HP 0,25 con trasmissione a catena
- Corsa carrello: 325 mm
- Ampiezza taglio: Ø 210 mm / ⍁ 170 x 210 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 23 mm
- Carrello a velocità fissa (removibile con vela interbloccata)
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Microswitch di sicurezza sul coprilama
- Versione CE
- Sistema di pesatura integrato, solo per uso operatore
- Scale 10 kg/2 g - Display - Cella di carico*
- Piatto ricevi fette asportabile
- Peso netto: 71 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **TEFLON 300L** - Lama teflonata
- **TEFLON 300VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

BF 350 EASY AB

- Affettatrice automatica a gravità 350
- Lega di alluminio anodizzato. Affilatoio incorporato
- Distanza vela/lama regolabile
- Lama Ø 350 mm
- Motor: 0,37 kW/HP 0,50 con trasmissione a cinghia Poly V
- Motore carrello 0,19 kW/HP 0,25 con trasmissione a catena
- Corsa carrello: 325 mm
- Ampiezza taglio: Ø 230 mm / ⍁ 180 x 250 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 23 mm
- Carrello a velocità fissa (removibile con vela interbloccata)
- Pulsanti start/stop (24VDC). Dispositivo NVR
- Microswitch di sicurezza sul coprilama
- Versione CE
- Sistema di pesatura integrato, solo per uso operatore
- Scale 10 kg/2 g - Display - Cella di carico*
- Piatto ricevi fette asportabile
- Peso netto: 73 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **TEFLON 350L** - Lama teflonata
- **TEFLON 350VLC** - Vela, lama e coprilama teflonati
- **BEK** - Kit estrazione lama
- **TIMER** - Timer per spegnimento macchina in modo automatico

Ready for NEMOSY Per ulteriori informazioni vedere pag. 03

* Il sistema non fornisce ricevuta

** Alimentazione 24VDC. Cavo senza spina. Richiesta batteria 24VDC (minimo 100Ah) non fornita con la macchina

AFFETTATRICI A VOLANO

250V
- Affettatrice verticale movimento a volano (lama e carrello)
- Costruita in alluminio e acciaio inox
- Affilatoio incorporato
- Lama Ø 250 mm
- Ampiezza taglio: Ø 150 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 150 x 185 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 2,5 mm
- Peso netto: 33 kg

250V (colore nero)

250V (colore rosso)

ACCESSORI
- **PIEDISTALLO 250/300** - Colore Ral a richiesta

300V
- Affettatrice verticale movimento a volano (lama e carrello)
- Costruita in alluminio e acciaio inox
- Affilatoio incorporato
- Lama Ø 300 mm
- Ampiezza taglio: Ø 230 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 190 x 230 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 2,5 mm
- Peso netto: 50 kg

300V (colore nero)

300V (colore rosso)

ACCESSORI
- **PIEDISTALLO 250/300** - Colore Ral a richiesta

330V
- Affettatrice verticale movimento a volano (lama e carrello)
- Costruita in alluminio e acciaio inox
- Affilatoio incorporato
- Lama Ø 330 mm
- Ampiezza taglio: Ø 210 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 240 x 210 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 2,5 mm
- Peso netto: 56 kg

330V (colore nero)

330V (colore rosso)

ACCESSORI
- **PIEDISTALLO 330/370** - Colore rosso

370V
- Affettatrice verticale movimento a volano (lama e carrello)
- Costruita in alluminio e acciaio inox
- Affilatoio incorporato
- Lama Ø 370 mm
- Ampiezza taglio: Ø 230 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 270 x 230 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 2,5 mm
- Peso netto: 88 kg

370V (colore nero)

370V (colore rosso)

ACCESSORI
- **PIEDISTALLO 330/370** - Colore rosso

AFFETTATRICI A VOLANO

370V/E

- Affettatrice verticale a volano con movimento manuale oppure elettrico
- Costruita in alluminio e acciaio inox
- Affilatoio incorporato
- Lama Ø 370 mm
- Ampiezza taglio: Ø 230 mm
- Ampiezza taglio: ⍁ 270 x 230 mm
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 4 mm
- Peso netto: 112 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **PIEDISTALLO 330/370** - Colore rosso

AFFETTATRICI VERTICALI AUTOMATICHE

VA 804

- Costruita in alluminio e acciaio inox
- Copertura "CERA 3" su tutte le macchine
- Affilatoio separato in dotazione
- Lama Ø 300 mm
- Carrello prodotto lunghezza 420 mm
- Potenza: 0,5 kW/HP 0,67
- Velocità di taglio: 30-60 corse carrello/min
- Capacità di taglio con staccafette: max 250 x 180 mm - min 30 x 30 mm
- Capacità di taglio senza staccafette: max 260 x 195 mm
- Disposizione variabile del prodotto tagliato (altezza pila max. 60 mm)
- Dimensione piatto raccogli fette (LxP): 300 x 255 mm
- Versione CE
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 10 mm
- Peso netto: 70 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI

- **CALIBRATURA** - Sistema riconoscimento diametro prodotto/dimensione vaschetta/sincronismo tempo
- **MEMORIA** - Memoria fino a 100 programmi taglio
- **TAGLIO 45** - Dispositivo taglio obliquo 45° salume (Ø massimo 245 mm o 3 tubi; da confermare al momento dell'ordine)
- **CAVALLETO** - Struttura di supporto h=720 mm in tubolare inox
- **CAVALLETO/R** - Struttura di supporto h=780 mm in tubolare inox con ruote bloccabili
- **SALMONE** - Dispositivo taglio salmone/filetti pesce (fresco, affumicato, congelato; temperatura massima 10 °C)

VA 804 FBK/FB

- Costruita in alluminio e acciaio inox
- Copertura "CERA 3" su tutte le macchine
- Affilatoio separato in dotazione
- Lama Ø 300 mm
- Carrello prodotto lunghezza 420 mm
- Potenza: 0,5 kW/HP 0,67
- Velocità di taglio: 30-60 corse carrello/min
- Capacità di taglio con staccafette: max 250 x 180 mm - min 30 x 30 mm
- Capacità di taglio senza staccafette: max 260 x 195 mm
- Dimensione piatto raccogli fette (LxP): 300 x 255 mm
- Disposizione variabile del prodotto tagliato (altezza pila max. 60 mm)
- Memoria fino a 100 programmi taglio
- Versione CE
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 10 mm
- Peso netto: 70 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **NASTRO FBK** - Nastro trasportatore in maglia inox lunghezza 690 mm
- **NASTRO FB** - Nastro trasportatore in maglia inox lunghezza 1300 mm

ACCESSORI

- **CALIBRATURA** - Sistema riconoscimento diametro prodotto/dimensione vaschetta/sincronismo tempo
- **FETTA MOSSA** - Sistema per evitare l'aderenza tra le fette tagliate
- **INTERLEAVER** - Interfogliatore pneumatico per carta-film dim max 170x250 mm e peso min 65g/m² (richiesta aria compressa min 4 bar; V230/1/50 Hz)
- **TAGLIO 45** - Dispositivo taglio obliquo 45° salume (Ø massimo 245 mm o 3 tubi; da confermare al momento dell'ordine)
- **CHEESE** - Catenelle trasferimento fetta con disegno speciale per formaggio
- **PACKING** - Predisposizione elettrica per integrazione in linea confezionatrice automatica
- **CAVALLETO** - Struttura di supporto h=720 mm in tubolare inox
- **CAVALLETO/R** - Struttura di supporto h=780 mm in tubolare inox con ruote bloccabili
- **SALMONE** - Dispositivo taglio salmone/filetti pesce (fresco, affumicato, congelato; temperatura massima 10 °C)

VA 806 FBK/FB

- Costruita in alluminio e acciaio inox
- Copertura "CERA 3" su tutte le macchine
- Affilatoio separato in dotazione
- Lama Ø 300 mm
- Carrello prodotto lunghezza 600 mm
- Potenza: 0,5 kW/HP 0,67
- Velocità di taglio: 30-55 corse carrello/min
- Capacità di taglio con staccafette: max 250 x 180 mm - min 30 x 30 mm
- Capacità di taglio senza staccafette: max 260 x 195 mm
- Dimensione piatto raccogli fette (LxP): 300 x 255 mm
- Disposizione variabile del prodotto tagliato (altezza pila max. 60 mm)
- Memoria fino a 100 programmi taglio
- Versione CE
- Spessore di taglio regolabile da 0 a 10 mm
- Peso netto: 78 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **NASTRO FBK** - Nastro trasportatore in maglia inox lunghezza 690 mm
- **NASTRO FB** - Nastro trasportatore in maglia inox lunghezza 1300 mm

ACCESSORI

- **CALIBRATURA** - Sistema riconoscimento diametro prodotto/dimensione vaschetta/sincronismo tempo
- **FETTA MOSSA** - Sistema per evitare l'aderenza tra le fette tagliate
- **INTERLEAVER** - Interfogliatore pneumatico per carta-film dim max 170 x 250 mm e peso min 65g/m² (richiesta aria compressa min 4 bar; V230/1/50 Hz)
- **TAGLIO 45** - Dispositivo taglio obliquo 45° salume (Ø massimo 245 mm o 3 tubi; da confermare al momento dell'ordine)
- **CHEESE** - Catenelle trasferimento fetta con disegno speciale per formaggio
- **PACKING** - Predisposizione elettrica per integrazione in linea confezionatrice automatica
- **CAVALLETO** - Struttura di supporto h=720 mm in tubolare inox
- **CAVALLETO/R** - Struttura di supporto h=780 mm in tubolare inox con ruote bloccabili
- **SALMONE** - Dispositivo taglio salmone/filetti pesce (fresco, affumicato, congelato; temperatura massima 10 °C)

LAVORAZIONE ALIMENTI - **PELATRICI E PULISCICOZZE**

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 cattering, 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.

PULISCICOZZE
Lavare e pulire i molluschi come le cozze, per renderle gradevoli alla vendita, non è compito facile, ma con queste macchine puliscicozze 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 cattering, nei ristoranti, all'interno dei super e ipermercati. Costruzione conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza.

PELAPATATE

PAG. 60

PELACIPOLLE E PELA AGLIO

PAG. 62

PULISCICOZZE

PAG. 63

PELAPATATE

SHOP RETAIL CATERING

C/E PP5

PELAPATATE

- Configurazione da banco
- Macchina a colonna in acciaio inox
- Capacità di carico: 5 kg
- Potenza: 0,27 kW/HP 0,35
- Produttività: 150 kg/h
- Valvola acqua manuale
- Versione CE
- Peso netto: 30 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **FILTER** - Vasca e filtro in acciaio inox
- **REMOTE** - Comandi remoti (lunghezza cavo a richiesta)
- **ELETTROVALVOLA** - Elettrovalvola ingresso acqua (in sostituzione di rubinetto manuale)
- **PIEDINI** - Piedini regolabili in altezza

C/E PP5T

PELAPATATE

- Configurazione da pavimento con cavalletto
- Macchina a colonna in acciaio inox
- Capacità di carico: 5 kg
- Potenza: 0,27 kW/HP 0,35
- Produttività: 150 kg/h
- Valvola acqua manuale
- Versione CE
- Peso netto: 35 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **FILTER** - Vasca e filtro in acciaio inox
- **FILTER KIT** - Kit filtro per macchine vendute senza filtro (vasca, filtro e particolari)
- **REMOTE** - Comandi remoti (lunghezza cavo a richiesta)
- **ELETTROVALVOLA** - Elettrovalvola ingresso acqua (in sostituzione di rubinetto manuale)
- **PIEDINI** - Piedini regolabili in altezza

C/E PP10T

PELAPATATE

- Configurazione da pavimento con cavalletto
- Macchina a colonna in acciaio inox
- Capacità di carico: 10 kg
- Potenza: 0,75 kW/HP 1
- Produttività: 300 kg/h
- Valvola acqua manuale
- Versione CE
- Peso netto: 46 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **FILTER** - Vasca e filtro in acciaio inox
- **FILTER KIT** - Kit filtro per macchine vendute senza filtro (vasca, filtro e particolari)
- **REMOTE** - Comandi remoti (lunghezza cavo a richiesta)
- **ELETTROVALVOLA** - Elettrovalvola ingresso acqua (in sostituzione di rubinetto manuale)
- **PIEDINI** - Piedini regolabili in altezza

C/E PP20T

PELAPATATE

- Da pavimento con cavalletto inox
- Macchina a colonna in acciaio inox
- Capacità di carico: 20 kg
- Potenza: 1,15 kW/HP 1,50
- Produttività: 480 kg/h
- Valvola acqua manuale
- Versione CE
- Peso netto: 60 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **FILTER** - Vasca e filtro in acciaio inox
- **FILTER KIT** - Kit filtro per macchine vendute senza filtro (vasca, filtro e particolari)
- **REMOTE** - Comandi remoti (lunghezza cavo a richiesta)
- **ELETTROVALVOLA** - Elettrovalvola ingresso acqua (in sostituzione di rubinetto manuale)
- **PIEDINI** - Piedini regolabili in altezza

PELAPATATE

C/E PP30T
PELAPATATE
- Configurazione da pavimento con cavalletto
- Macchina a colonna in acciaio inox
- Capacità di carico: 30 kg
- Potenza: 1,15 kW/HP 1,50
- Produttività: 680 kg/h
- Valvola acqua manuale
- Versione CE
- Peso netto: 62 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **FILTER** - Vasca e filtro in acciaio inox
- **FILTER KIT** - Kit filtro per macchine vendute senza filtro (vasca, filtro e particolari)
- **REMOTE** - Comandi remoti (lunghezza cavo a richiesta)
- **ELETTROVALVOLA** - Elettrovalvola ingresso acqua (in sostituzione di rubinetto manuale)
- **PIEDINI** - Piedini regolabili in altezza

C/E PP50
PELAPATATE
- Configurazione da pavimento
- Macchina a colonna in acciaio inox
- Capacità di carico: 50 kg
- Potenza: 1,86 kW/HP 2,50
- Produttività: 1000 kg/h
- Valvola acqua manuale
- Versione CE
- Peso netto: 94 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI
- **FILTER 50** - Struttura a tavolino completa di vasca plastica e cestino inox
- **REMOTE** - Comandi remoti (lunghezza cavo a richiesta)
- **ELETTROVALVOLA** - Elettrovalvola ingresso acqua (in sostituzione di rubinetto manuale)

PELACIPOLLE & PELA AGLIO

C/E OP8
PELACIPOLLE
- Configurazione da pavimento con cavalletto
- Macchina a colonna in acciaio inox
- Capacità di carico: 8 kg
- Potenza: 0,75 kW/HP 1
- Produttività: 240 kg/h
- Valvola acqua manuale
- Versione CE
- Peso netto: 46 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **FILTER** - Vasca e filtro in acciaio inox
- **FILTER KIT** - Kit filtro per macchine vendute senza filtro (vasca, filtro e particolari)
- **REMOTE** - Comandi remoti (lunghezza cavo a richiesta)
- **ELETTROVALVOLA** - Elettrovalvola ingresso acqua (in sostituzione di rubinetto manuale)
- **PIEDINI** - Piedini regolabili in altezza

C/E GP3
PELA AGLIO
- Configurazione da banco
- Macchina a colonna in acciaio inox
- Capacità di carico: 3 kg
- Aperture coperchio protette
- Potenza: 0,27 kW/HP 0,35
- Produttività: 30 kg/h
- **Elettrovalvola ingresso acqua**
- Versione CE
- Peso netto: 30 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **FILTER** - Vasca e filtro in acciaio inox
- **FILTER KIT** - Kit filtro per macchine vendute senza filtro (vasca, filtro e particolari)
- **REMOTE** - Comandi remoti (lunghezza cavo a richiesta)

C/E GP3T
PELA AGLIO
- Configurazione da pavimento con cavalletto
- Macchina a colonna in acciaio inox
- Capacità di carico: 3 kg
- Aperture coperchio protette
- Potenza: 0,27 kW/HP 0,35
- Produttività: 30 kg/h
- **Elettrovalvola ingresso acqua**
- Versione CE
- Peso netto: 35 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **FILTER** - Vasca e filtro in acciaio inox
- **FILTER KIT** - Kit filtro per macchine vendute senza filtro (vasca, filtro e particolari)
- **REMOTE** - Comandi remoti (lunghezza cavo a richiesta)
- **PIEDINI** - Piedini regolabili in altezza

C/E GP8T
PELA AGLIO
- Configurazione da pavimento con cavalletto
- Macchina a colonna in acciaio inox
- Capacità di carico: 8 kg
- Aperture coperchio protette
- Potenza: 0,75 kW/HP 1
- Produttività: 80 kg/h
- **Elettrovalvola ingresso acqua**
- Versione CE
- Peso netto: 44 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **FILTER** - Vasca e filtro in acciaio inox
- **FILTER KIT** - Kit filtro per macchine vendute senza filtro (vasca, filtro e particolari)
- **REMOTE** - Comandi remoti (lunghezza cavo a richiesta)
- **PIEDINI** - Piedini regolabili in altezza

PULISCICOZZE

SHOP RETAIL CATERING FISH

C/E PC3
PULISCICOZZE
- Configurazione da banco
- Macchina a colonna in acciaio inox
- Capacità di carico: 3 kg
- Aperture coperchio protette
- Potenza: 0,27 kW/HP 0,35
- Produttività: 60 kg/h
- Valvola acqua manuale
- Versione CE
- Peso netto: 30 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **FILTER** - Vasca e filtro in acciaio inox
- **REMOTE** - Comandi remoti (lunghezza cavo a richiesta)
- **ELETTROVALVOLA** - Elettrovalvola ingresso acqua (in sostituzione di rubinetto manuale)

C/E PC3T
PULISCICOZZE
- Configurazione da pavimento con cavalletto
- Macchina a colonna in acciaio inox
- Capacità di carico: 3 kg
- Aperture coperchio protette
- Potenza: 0,27 kW/HP 0,35
- Produttività: 60 kg/h
- Valvola acqua manuale
- Versione CE
- Peso netto: 35 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **FILTER** - Vasca e filtro in acciaio inox
- **FILTER KIT** - Kit filtro per macchine vendute senza filtro (vasca, filtro e particolari)
- **REMOTE** - Comandi remoti (lunghezza cavo a richiesta)
- **ELETTROVALVOLA** - Elettrovalvola ingresso acqua (in sostituzione di rubinetto manuale)
- **PIEDINI** - Piedini regolabili in altezza

C/E PC8T
PULISCICOZZE
- Configurazione da pavimento con cavalletto
- Macchina a colonna in acciaio inox
- Capacità di carico: 8 kg
- Aperture coperchio protette
- Potenza: 0,75 kW/HP 1
- Produttività: 150 kg/h
- Valvola acqua manuale
- Versione CE
- Peso netto: 46 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **FILTER** - Vasca e filtro in acciaio inox
- **FILTER KIT** - Kit filtro per macchine vendute senza filtro (vasca, filtro e particolari)
- **REMOTE** - Comandi remoti (lunghezza cavo a richiesta)
- **ELETTROVALVOLA** - Elettrovalvola ingresso acqua (in sostituzione di rubinetto manuale)
- **PIEDINI** - Piedini regolabili in altezza

NOTE

LAVORAZIONE ALIMENTI - **TAGLIAVERDURE**

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.

C/E TV

- Struttura in acciaio inox
- Corpo e coperchio in alluminio
- Pressamerce in alluminio
- Potenza: 0,75 kW/HP 1
- Produttività: 150/450 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 24 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI/DISCHI*

- **DISCHI serie "E" (* 1-2-3-4-6-8-10-14 mm)**
- **DISCHI serie "E/S" (* 2-3-4-5-10 mm)**
- **DISCHI serie "E/O" (* 3-4-6-8-10-14 mm)**
- **DISCHI serie "H" (* 2-2,5-4-6-8-10 mm)**
- **DISCHI serie "Z" (* 2-3-4-6-7-9 mm)**
- **DISCHI serie "V"**
- **DISCHI serie "B" (* 6-8-10 mm)** (da abbinare con i dischi "E")
- **DISCHI serie "D" (* 8-10-12-20 mm)** (da abbinare con i dischi "E")
- **TV/RACK** - Rastrelliera porta dischi
- **TV/PAN** - Vasca in plastica per raccolta prodotto (capacità 10 l)

C/E TVI

- Struttura e coperchio in acciaio inox
- Corpo in alluminio
- Potenza: 0,75 kW/HP 1
- Produttività: 150/450 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 22 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI/DISCHI*

- **DISCHI serie "E" (* 1-2-3-4-6-8-10-14 mm)**
- **DISCHI serie "E/S" (* 2-3-4-5-10 mm)**
- **DISCHI serie "E/O" (* 3-4-6-8-10-14 mm)**
- **DISCHI serie "H" (* 2-2,5-4-6-8-10 mm)**
- **DISCHI serie "Z" (* 2-3-4-6-7-9 mm)**
- **DISCHI serie "V"**
- **DISCHI serie "B" (* 6-8-10 mm)** (da abbinare con i dischi "E")
- **DISCHI serie "D" (* 8-10-12-20 mm)** (da abbinare con i dischi "E")
- **TV/RACK** - Rastrelliera porta dischi
- **TV/PAN** - Vasca in plastica per raccolta prodotto (capacità 10 l)

C/E TV AT

- Struttura e coperchio in acciaio inox
- Corpo in alluminio
- Bocca maggiorata
- Potenza: 0,75 kW/HP 1
- Produttività: 150/450 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 24 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI/DISCHI*

- **DISCHI serie "E" (* 1-2-3-4-6-8-10-14 mm)** (non adatto per i dischi "D/AT")
- **DISCHI serie "E/S" (* 2-3-4-5-10 mm)**
- **DISCHI serie "E/AT" (* 6-8-10 mm)**
- **DISCHI serie "E/O" (* 3-4-6-8-10-14 mm)**
- **DISCHI serie "H" (* 2-2,5-4-6-8-10 mm)**
- **DISCHI serie "Z" (* 2-3-4-6-7-9 mm)**
- **DISCHI serie "V"**
- **DISCHI serie "D/AT"- (* 8-10-12-20 mm)** (da abbinare con i dischi "E/AT")
- **TV/RACK** - Rastrelliera porta dischi
- **TV/PAN** - Vasca in plastica per raccolta prodotto (capacità 10 l)

MASTER

- Struttura in acciaio inox ed alluminio
- Potenza: 0,55 kW/HP 0,73
- Produttività: 150/450 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 25 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

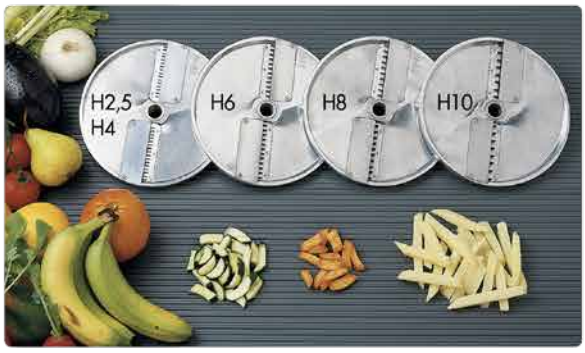
MONOFASE (V230/1/50 Hz)

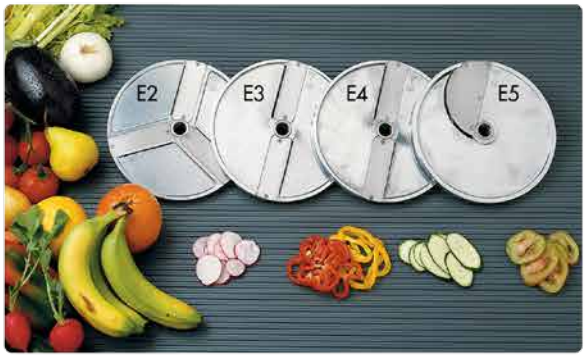
ACCESSORI/DISCHI*

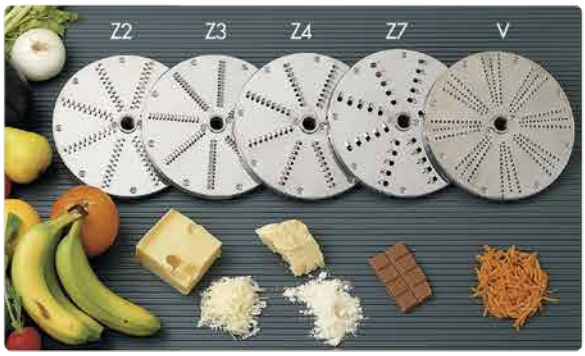
- **DISCHI serie "E" (* 1-2-3-4-6-8-10-14 mm)**
- **DISCHI serie "E/S" (* 2-3-4-5-10 mm)**
- **DISCHI serie "E/O" (* 3-4-6-8-10-14 mm)**
- **DISCHI serie "H" (* 2-2,5-4-6-8-10 mm)**
- **DISCHI serie "Z" (* 2-3-4-6-7-9 mm)**
- **DISCHI serie "V"**
- **DISCHI serie "B" (* 6-8-10 mm)** (da abbinare con i dischi "E")
- **DISCHI serie "D" (* 8-10-12-20 mm)** (da abbinare con i dischi "E")
- **TV/RACK** - Rastrelliera porta dischi
- **TV/PAN** - Vasca in plastica per raccolta prodotto (capacità 10 l)

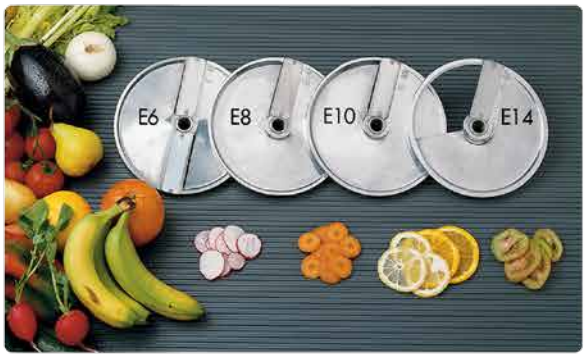
* I numeri indicano lo spessore del taglio (mm)

E1S
E2S
E1


H2,5
H4
H6
H8
H10


E2
E3
E4
E5

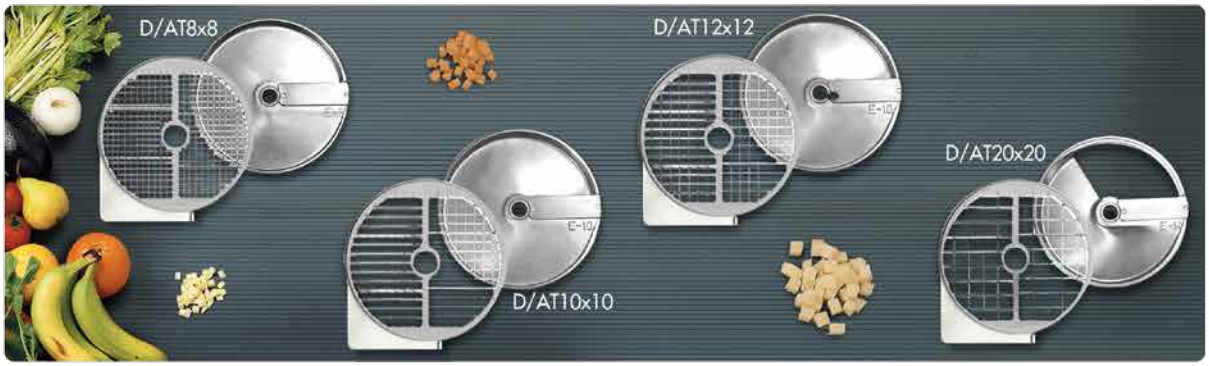

Z2
Z3
Z4
Z7
V


E6
E8
E10
E14

B6
B8
B10
E6
E8
E10

E3/0
E4/0
E6/0
E8/0
E10/0

E6
E8
E10
E14
D8x8
D10x10
D12x12
D20x20


D/AT8x8
D/AT12x12
D/AT20x20
D/AT10x10

NOTE

LAVORAZIONE ALIMENTI - **GRATTUGIE**

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.

GRATTUGIA FORMAGGIO

C/E GFE
- Struttura in acciaio inox
- Bocca estraibile in alluminio anodizzato
- Motore autofrenante
- Rullo punzonato in acciaio inox
- Vasca raccolta in plastica con sensore
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5
- Produttività: 130 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 26 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **VASCA** - Vasca raccolta in acciaio inox
- **RULLO** - Rullo fresato in acciaio inox
- **GRIGLIA** - Griglia in acciaio inox per filtraggio del prodotto (da applicare alla vasca di raccolta prodotto)

C/E GFX
- Struttura in acciaio inox
- Bocca estraibile in acciaio inox
- Motore autofrenante
- Rullo punzonato in acciaio inox
- Vasca raccolta in plastica con sensore
- Potenza: 1,1 kW/HP 1,5
- Produttività: 130 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 27 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **VASCA** - Vasca raccolta in acciaio inox
- **RULLO** - Rullo fresato in acciaio inox
- **GRIGLIA** - Griglia in acciaio inox per filtraggio del prodotto (da applicare alla vasca di raccolta prodotto)

C/E GF2
- Struttura in acciaio inox
- Bocca estraibile in acciaio inox
- Motore autofrenante
- Rullo punzonato in acciaio inox
- Vasca raccolta in plastica con sensore
- Potenza: 1,5 kW/HP 2
- Produttività: 160 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 31 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI
- **VASCA** - Vasca raccolta in acciaio inox
- **RULLO** - Rullo fresato in acciaio inox
- **GRIGLIA** - Griglia in acciaio inox per filtraggio del prodotto (da applicare alla vasca di raccolta prodotto)

C/E GF3
- Struttura in acciaio verniciato
- Bocca in alluminio verniciato
- Freno elettromeccanico
- Rullo punzonato in acciaio inox
- Vasca raccolta in plastica con sensore
- Potenza: 2,2 kW/HP 3
- Produttività: 200 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 42 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI
- **TC/TG** -Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (740 x 450 x h=650 mm)

TRITACARNE GRATTUGIA

C/E GF5

- Struttura in acciaio verniciato
- Bocca in alluminio verniciato
- Freno elettromeccanico
- Rullo punzonato in acciaio inox
- Vasca raccolta in plastica con sensore
- Potenza: 3,7 kW/HP 5
- Produttività: 500 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 110 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

GM

- Struttura in alluminio anodizzato
- Motore autofrenante
- Rullo fresato in acciaio inox
- Vasca raccolta in acciaio inox con sensore
- Potenza: 0,95 kW/HP 1,3
- Produttività: 100 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 22 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

TG 22

TRITACARNE GRATTUGIA PROFESSIONALE

- Struttura in alluminio anodizzato
- Bocca 22 in alluminio
- Gruppo macinazione in acciaio inox
- Tramoggia estraibile in acciaio inox
- Rullo fresato in acciaio inox
- Vasca raccolta in acciaio inox con sensore
- Potenza: 0,95 kW/HP 1,30
- Produttività tritacarne: 160 kg/h
- Produttività grattugia: 100 kg/h
- Versione CE
- Peso netto: 33 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

- **Versione Enterprise**

NOTE

PACKAGING - **CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO**

Sono macchine confezionatrici sottovuoto molto affidabili costruite con cura e attenzione a quei dettagli che fanno la differenza di qualità...
Coprono le esigenze dei piccoli e medi operatori, e degli operatori che effettuano alte produzioni.
Le nostre macchine rappresentano l'evoluzione di un progetto ampiamente collaudato presso la clientela più esigente. Realizzate con tecnologie innovative, garantiscono il massimo livello di efficienza ed affidabilità.
Abbiamo scelto di posizionare la nostra gamma sui migliori livelli del mercato. Sono macchine perfettamente in linea con la tradizione di affidabilità ed efficienza la Minerva!

LINEA EASY	LINEA BASIC	LINEA MASTER
PAG. 74	PAG. 76	PAG. 78

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO - LINEA EASY

PACK 250

- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 250 mm
- Pompa vuoto: 4 m³/h (0,12 kW/HP 0,16)
- Lettore analogico del vuoto
- Dimensioni vasca: 330x260x(h=)95+65 mm
- Versione CE
- Peso netto: 34 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **P6** - Pompa vuoto da 6 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **EXT-VAC** - Accessorio per effettuare il vuoto in contenitori esterni (non inclusi) con valvola di tenuta
- **CUT-OFF** - Sistema taglio sfrido (ogni barra)
- **GAS KIT/S*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)
- **TC/T-M** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (860 x 600 x h=740 mm)

PACK 310

- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 310 mm
- Pompa vuoto: 8 m³/h (0,30 kW/HP 0,4)
- Lettore analogico del vuoto
- Dimensioni vasca: 350x320x(h=)115+65 mm
- Versione CE
- Peso netto: 47 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **P12** - Pompa vuoto da 12 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **EXT-VAC** - Accessorio per effettuare il vuoto in contenitori esterni (non inclusi) con valvola di tenuta
- **CUT-OFF** - Sistema taglio sfrido (ogni barra)
- **GAS KIT/S*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)
- **TC/T-M** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (860 x 600 x h=740 mm)

PACK 350

- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 350 mm
- Pompa vuoto: 12 m³/h (0,45 kW/HP 0,6)
- Lettore analogico del vuoto
- Dimensioni vasca: 405x360x(h=)115+65 mm
- Versione CE
- Peso netto: 55 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **P20** - Pompa vuoto da 20 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **EXT-VAC** - Accessorio per effettuare il vuoto in contenitori esterni (non inclusi) con valvola di tenuta
- **CUT-OFF** - Sistema taglio sfrido (ogni barra)
- **GAS KIT/S*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)
- **TC/T-M** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (860 x 600 x h=740 mm)

PACK 415

- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 415 mm
- Pompa vuoto: 20 m³/h (0,75 kW/HP 1,0)
- Lettore analogico del vuoto
- Dimensioni vasca: 520x435x(h=)115+85 mm
- Versione CE
- Peso netto: 80 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **P25** - Pompa vuoto da 25 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **EXT-VAC** - Accessorio per effettuare il vuoto in contenitori esterni (non inclusi) con valvola di tenuta
- **CUT-OFF** - Sistema taglio sfrido (ogni barra)
- **BAR** - Barra saldante aggiuntiva (1 a 3 barre; ogni barra)
- **GAS KIT/M*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)
- **TC/T-M** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (860 x 600 x h=740 mm)

* NOTA SULL'USO DI GAS INIEZIONE KIT:
Supplemento "kit iniezione gas": a causa del pericolo di deflagrazione non è possibile usare miscele con percentuali di ossigeno superiori a quelle normalmente presenti nell'aria (circa 21%). Decliniamo ogni responsabilità per un uso non conforme alle raccomandazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO - LINEA EASY

PACK 460

- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 460 mm
- Pompa vuoto: 20 m³/h (0,75 kW/HP 1,0)
- Lettore analogico del vuoto
- Dimensioni vasca: 530x470x(h=) 115+100 mm
- Versione CE
- Peso netto: 90 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **P25** - Pompa vuoto da 25 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **EXT-VAC** - Accessorio per effettuare il vuoto in contenitori esterni (non inclusi) con valvola di tenuta
- **CUT-OFF** - Sistema taglio sfrido (ogni barra)
- **BAR** - Barra saldante aggiuntiva (1 a 3 barre; ogni barra)
- **GAS KIT/M*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)
- **TC/T-M** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (860 x 600 x h=740 mm)

PACK 460C

- Configurazione da pavimento
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 2x460 mm
- Pompa vuoto: 25 m³/h (1,1 kW/HP 1,5)
- Lettore analogico del vuoto
- Dimensioni vasca: 530x470x(h=)115+100 mm
- Versione CE
- Peso netto: 110 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **P40** - Pompa vuoto da 40 m³/h (in sostituzione di pompa standard) V230/1/50 Hz
- **EXT-VAC** - Accessorio per effettuare il vuoto in contenitori esterni (non inclusi) con valvola di tenuta
- **CUT-OFF** - Sistema taglio sfrido (ogni barra)
- **BAR** - Barra saldante aggiuntiva (1 a 2 barre; ogni barra)
- **GAS KIT/M*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)

* NOTA SULL'USO DI GAS INIEZIONE KIT:
Supplemento "kit iniezione gas": a causa del pericolo di deflagrazione non è possibile usare miscele con percentuali di ossigeno superiori a quelle normalmente presenti nell'aria (circa 21%). Decliniamo ogni responsabilità per un uso non conforme alle raccomandazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO - LINEA BASIC

PACK 6

- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 270 mm
- Pompa vuoto: 6 m³/h (0,3 kW/HP 0,4)
- Lettore analogico del vuoto
- Dimensioni vasca: 300x325x(h=) 95+45 mm
- Versione CE
- Peso netto: 34 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **P8** - Pompa vuoto da 8 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **P6/BUSCH** - Pompa vuoto BUSCH da 6 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **CUT-OFF** - Sistema taglio sfrido (ogni barra)
- **GAS KIT/M*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)
- **TC/T-M** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (860 x 600 x h=740 mm)

PACK 10B

- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 300 mm
- Pompa vuoto: 12 m³/h (0,45 kW/HP 0,6)
- Lettore analogico del vuoto
- Dimensioni vasca: 300x325x(h=) 95+45 mm
- Versione CE
- Peso netto: 47 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **P20** - Pompa vuoto da 20 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **P10/BUSCH** - Pompa vuoto BUSCH da 10 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **CUT-OFF** - Sistema taglio sfrido (ogni barra)
- **GAS KIT/M* -** Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)
- **TC/T-M** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (860 x 600 x h=740 mm)

PACK 10X

- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 350 mm
- Pompa vuoto: 12 m³/h (0,45 kW/HP 0,6)
- Lettore analogico del vuoto
- Dimensioni vasca: 360x405x(h=) 115+52 mm
- Versione CE
- Peso netto: 55 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **P20** - Pompa vuoto da 20 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **P10/BUSCH** - Pompa vuoto BUSCH da 10 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **CUT-OFF** - Sistema taglio sfrido (ogni barra)
- **GAS KIT/M*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)
- **TC/T-M** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (860 x 600 x h=740 mm)

PACK 16B

- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 410 mm
- Pompa vuoto: 20 m³/h (0,75 kW/HP 1,0)
- Lettore analogico del vuoto
- Dimensioni vasca: 420x470x(h=) 120+75 mm
- Versione CE
- Peso netto: 80 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **P25** - Pompa vuoto da 25 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **P20/BUSCH** - Pompa vuoto BUSCH da 20 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **CUT-OFF** - Sistema taglio sfrido (ogni barra)
- **GAS KIT/L*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)
- **TC/T-M** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (860 x 600 x h=740 mm)

* NOTA SULL'USO DI GAS INIEZIONE KIT:
Supplemento "kit iniezione gas": a causa del pericolo di deflagrazione non è possibile usare miscele con percentuali di ossigeno superiori a quelle normalmente presenti nell'aria (circa 21%). Decliniamo ogni responsabilità per un uso non conforme alle raccomandazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO - LINEA BASIC

PACK 20B

- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 470 mm
- Pompa vuoto: 20 m³/h (0,75 kW/HP 1,0)
- Lettore analogico del vuoto
- Dimensioni vasca: 480x470x(h=) 120+85 mm
- Versione CE
- Peso netto: 90 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **P25** - Pompa vuoto da 25 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **P20/BUSCH** - Pompa vuoto BUSCH da 20 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **BAR -** Barra saldante parallela aggiuntiva
- **CUT-OFF** - Sistema taglio sfrido (ogni barra)
- **GAS KIT/L*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)
- **TC/T-M** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (860 x 600 x h=740 mm)

PACK 25B

- Configurazione da pavimento
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 2x500 mm
- Pompa vuoto: 25 m³/h (1,1 kW/HP 1,5)
- Dimensioni vasca: 510x500x(h=) 120+95 mm
- Versione CE
- Peso netto: 110 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **P25/BUSCH** - Pompa vuoto BUSCH da 25 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **CUT-OFF** - Sistema taglio sfrido (ogni barra)
- **GAS KIT/L*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)

* NOTA SULL'USO DI GAS INIEZIONE KIT:
Supplemento "kit iniezione gas": a causa del pericolo di deflagrazione non è possibile usare miscele con percentuali di ossigeno superiori a quelle normalmente presenti nell'aria (circa 21%). Decliniamo ogni responsabilità per un uso non conforme alle raccomandazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO - LINEA MASTER

PACK 16

- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 410 mm
- Pompa vuoto: 16 m³/h (0,7 kW/HP 0,94; BUSCH)
- Sensore elettronico livello vuoto
- Dimensioni vasca: 420x450x(h=) 120+80 mm
- Versione CE
- Peso netto: 62 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **GAS KIT/M*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)
- **TC/T-M** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (860 x 600 x h=740 mm)

PACK 20

- Configurazione da banco
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barra saldante: 500 mm
- Pompa vuoto: 20 m³/h (0,8 kW/HP 1,07; BUSCH)
- Sensore elettronico livello vuoto
- Dimensioni vasca: 510x490x(h=) 120+90 mm
- Versione CE
- Peso netto: 90 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **GAS KIT/M*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)
- **TC/T-M** - Tavolo inox, con ripiano estraibile e ruote con freno (860 x 600 x h=740 mm)

PACK 40N

- Configurazione da pavimento
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barre saldanti: 2x520 mm (parallele)
- Pompa vuoto: 40 m³/h (1,30 kW/HP 1,74; BUSCH)
- Sensore elettronico livello vuoto
- Dimensioni vasca: 630x530x(h=) 120+100 mm
- Versione CE
- Peso netto: 155 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI

- **P63/BUSCH** - Pompa vuoto BUSCH da 63 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **BAR/40** - Barra saldante aggiuntiva 520 mm (1 a 2 barre; ogni barra)
- **BARRA SOVRAPPOSTA/40** - Barra saldante 520 mm sovrapposta (ogni barra)
- **GAS KIT/L*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)

PACK 40XN

- Configurazione da pavimento
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barre saldanti: 960+410 mm (configurazione a "L")
- Pompa vuoto: 40 m³/h (1,30 kW/HP 1,74; BUSCH)
- Sensore elettronico livello vuoto
- Dimensioni vasca: 970x515x(h=)120+100 mm
- Versione CE
- Peso netto: 182 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI

- **P63/BUSCH** - Pompa vuoto BUSCH da 63 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **BAR/40X/C** - Barra saldante aggiuntiva 410 mm
- **BAR/40X/L** - Barra saldante aggiuntiva 960 mm
- **BARRA SOVRAPPOSTA/40X/C** - Barra saldante 410 mm sovrapposta (ogni barra)
- **BARRA SOVRAPPOSTA/40X/L** - Barra saldante 960 mm sovrapposta (ogni barra)
- **GAS KIT/L*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)

* NOTA SULL'USO DI GAS INIEZIONE KIT:
Supplemento "kit iniezione gas": a causa del pericolo di deflagrazione non è possibile usare miscele con percentuali di ossigeno superiori a quelle normalmente presenti nell'aria (circa 21%). Decliniamo ogni responsabilità per un uso non conforme alle raccomandazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO - LINEA MASTER

PACK 63
- Configurazione da pavimento
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barre saldanti: 2x540 mm (parallele)
- Pompa vuoto: 63 m³/h (1,80 kW/HP 2,41; BUSCH)
- Sensore elettronico livello vuoto
- Dimensioni vasca: 620x550x(h=) 120+100 mm
- Versione CE
- Peso netto: 175 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI
- **P100/BUSCH** - Pompa vuoto BUSCH da 100 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **BARRA SOVRAPPOSTA/63/C** - Barra saldante 540 mm sovrapposta (ogni barra)
- **GAS KIT/L*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)

PACK 63X
- Configurazione da pavimento
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barre saldanti: 540+750 mm (configurazione a "L")
- Pompa vuoto: 63 m³/h (1,80 kW/HP 2,41; BUSCH)
- Sensore elettronico livello vuoto
- Dimensioni vasca: 820x600x(h=) 120+100 mm
- Versione CE
- Peso netto: 195 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI
- **P100/BUSCH** - Pompa vuoto BUSCH da 100 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **BAR/63X** - Barra saldante aggiuntiva 540 mm
- **BARRA SOVRAPPOSTA/63/C** - Barra saldante 540 mm sovrapposta (ogni barra)
- **BARRA SOVRAPPOSTA/63X/L** - Barra saldante 750 mm sovrapposta
- **GAS KIT/L*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)

PACK 100
- Configurazione da pavimento
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Barre saldanti: 640+1.050+640 mm (configurazione a "U")
- Pompa vuoto: 100 m³/h (2,2 /HP 2,95; BUSCH)
- Sensore elettronico livello vuoto
- Dimensioni vasca: 1.065x750x(h=) 150+115 mm
- Versione CE
- Peso netto: 305 kg

TRIFASE (V400/3/50 Hz)

ACCESSORI
- **P160/BUSCH** - Pompa vuoto BUSCH da 160 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **P200/BUSCH** - Pompa vuoto BUSCH da 200 m³/h (in sostituzione di pompa standard)
- **BAR/100** - Barra saldante aggiuntiva 1035 mm
- **BARRA SOVRAPPOSTA/100/C** - Barra saldante 640 mm sovrapposta (ogni barra)
- **BARRA SOVRAPPOSTA/100/L** - Barra saldante 1035 mm sovrapposta (ogni barra)
- **GAS KIT/XL*** - Kit iniezione gas (atmosfera protettiva)
- **TAGLIERE** - Piano inclinato (per liquidi)

* NOTA SULL'USO DI GAS INIEZIONE KIT:
Supplemento "kit iniezione gas": a causa del pericolo di deflagrazione non è possibile usare miscele con percentuali di ossigeno superiori a quelle normalmente presenti nell'aria (circa 21%). Decliniamo ogni responsabilità per un uso non conforme alle raccomandazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso

NOTE

SOUS-VIDE - LINEA COTTURA SOTTOVUOTO

La cottura sottovuoto è una tecnica sempre più utilizzata ai nostri giorni il cui uso si sta diffondendo in maniera capillare grazie ai vantaggi innovativi che offre questa applicazione. Riscoperta agli inizi degli anni '70 e successivamente migliorata ed applicata al settore industriale, la cottura sottovuoto è diventata oggi una vera e propria rivelazione: oltre a permettere la cottura del cibo in modo sano e leggero, ne esalta i sapori ed evita che le sostanze nutritive vengano disperse nei tradizionali processi di cottura a temperature più elevate. Un altro vantaggio immediatamente riscontrabile, in relazione ad altri sistemi di cottura, è dato dalla precisione e dal controllo delle temperature che si possono ottenere tramite la cottura sottovuoto. Eventuali sbalzi o variazioni di temperatura sono ridotti al minimo, permettendo una cottura più precisa, misurata e costante.

Il fatto che il prodotto venga cotto all'interno del sacchetto e non entri a contatto con l'acqua, porta altri vantaggi:

- il prodotto soffre di una minore perdita di peso rispetto alle cotture classiche e si conserva morbido in quanto non avviene l'evaporazione
- le sostanze e i nutrienti dei cibi vengono conservati inalterati, così come le loro proprietà organolettiche e il sapore

Non sono da ignorare, poi, gli aspetti igienici. Il sacchetto all'interno del quale viene cotto il prodotto protegge il cibo da eventuali agenti inquinanti esterni.

Per queste principali ragioni la cottura sottovuoto è una tecnica tutta da scoprire in ogni sua sfaccettatura.
Un modo di cucinare moderno e sano, perfettamente in linea con i nostri tempi.

SOUS VIDE - LINEA COTTURA

NUOVA LINEA

SC 15

- Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Vasca coibentata per stabilizzazione termica
- Sistema elettronico a microprocessore per il controllo della temperatura
- Coperchio in dotazione
- Visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio
- 10 programmi memorizzabili
- Temperatura max: 90° C
- Massimo tempo di esercizio: 99 ore
- Potenza elettrica: 1150 W
- Capacità Vasca: 16,7 lt
- Dimensioni: 430 x 330 x h=300mm
- Peso netto: 9 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **SFERE** - Sacchetto di sfere (nr 250 pezzi) di isolamento per cottura sottovuoto - Sfere Ø 20mm

SC 25

- Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua
- Struttura e vasca in acciaio inox
- Vasca coibentata per stabilizzazione termica
- Coperchio in dotazione
- Sistema elettronico a microprocessore per il controllo della temperatura
- Visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio
- 10 programmi memorizzabili
- Temperatura max: 90° C
- Massimo tempo di esercizio: 99 ore
- Potenza elettrica: 2000 W
- Capacità Vasca: 26,5 lt
- Dimensioni: 600 x 330 x h=300mm
- Peso netto: 13 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **SFERE** - Sacchetto di sfere (nr 250 pezzi) di isolamento per cottura sottovuoto - Sfere Ø 20mm

PSC 2

- Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento dinamico dell'acqua
- Riscaldatore termoregolato ad alta precisione
- Struttura in acciaio Inox
- Visualizzazione di temperatura e del tempo di esercizio
- Sistema elettronico a microprocessore per il controllo della temperatura
- Galleggiante per protezione automatica mancanza d'acqua
- Ventilazione interna anticondensa
- 10 programmi memorizzabili
- Potenza elettrica: 2.000 W
- Temperatura Max: 90° C
- Massimo tempo di esercizio: 99 ore
- Peso: 5 kg

MONOFASE (V230/1/50 Hz)

ACCESSORI

- **SFERE** - Sacchetto di sfere (nr 250 pezzi) di isolamento per cottura sottovuoto - Sfere Ø 20mm
- **1/1 GN** - Vasca in plastica trasparente (coperchio non incluso) - Dimensioni 530 x 325xh=200mm - Capacità: 26,5 lt
- **COPERCHIO** - Coperchio in plastica trasparente (con taglio per cuocitore PSC 2) per vasca 1/1 GN

*** NOTA BENE**: Oltre i 60°C è fortemente raccomandato l'utilizzo di un coperchio di separazione/isolamento termico o delle sfere di isolamento termico.

MINERVA®
OMEGA
GROUP

9656-A

l'istituto KIWA CERMET ha certificato il nostro SISTEMA di QUALITÀ AZIENDALE conforme alle norme
UNI EN ISO 9001:2008 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.

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

MADE IN ITALY

www.minervaomegagroup.com

I dati del presente catalogo non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso; le immagini sono indicative e possono rappresentare configurazioni di macchine simili.