



FORM-TEK
DIVISION

LINEA PORZIONATRICE

la minerva



MADE IN
ITALY

**minerva
omega
GROUP**

Experience. Evolution. Excellence.

LINEA PORZIONATRICE



CARATTERISTICHE GENERALI

<i>Descrizione</i>	Linea porzionatrice automatica
<i>Composta da:</i>	Tritacarne mescolatore C/E 900 o C/E 900 R (refrigerato) e porzionatrice automatica MPM
<i>Versioni:</i>	• MPM 500 + C/E 900 • MPM 500 + C/E 900R
<i>Modalità di porzionatura:</i>	• Free flow • Patty form
<i>Produttività nominale</i>	~ 1500 kg/h (25 kg/min)
<i>Dotazione di serie</i>	• Struttura e carrozzeria in acciaio inox • Kit di raccordo su specifica per collegare in linea il tritacarne • Uscita nastro variabile in altezza
<i>Sistema di taglio</i>	• Enterprise — 1 piastra e 1 coltello • Unger S5 — 3 piastre e 2 coltelli
<i>Altre caratteristiche</i>	• I tritacarne mescolatori sono equipaggiati con variatore di velocità • Area di porzionamento con cesoia in acciaio inox e rullo carta • Lunghezza della porzione regolabile tramite fotocellula

PRODUZIONE



(W) **Larghezza** 100 mm
 (L) **Lunghezza** 50 - 350 mm
 (H) **Altezza** 70 mm
Peso 0,2 - 1,5 Kg
Tolleranza +/-5%

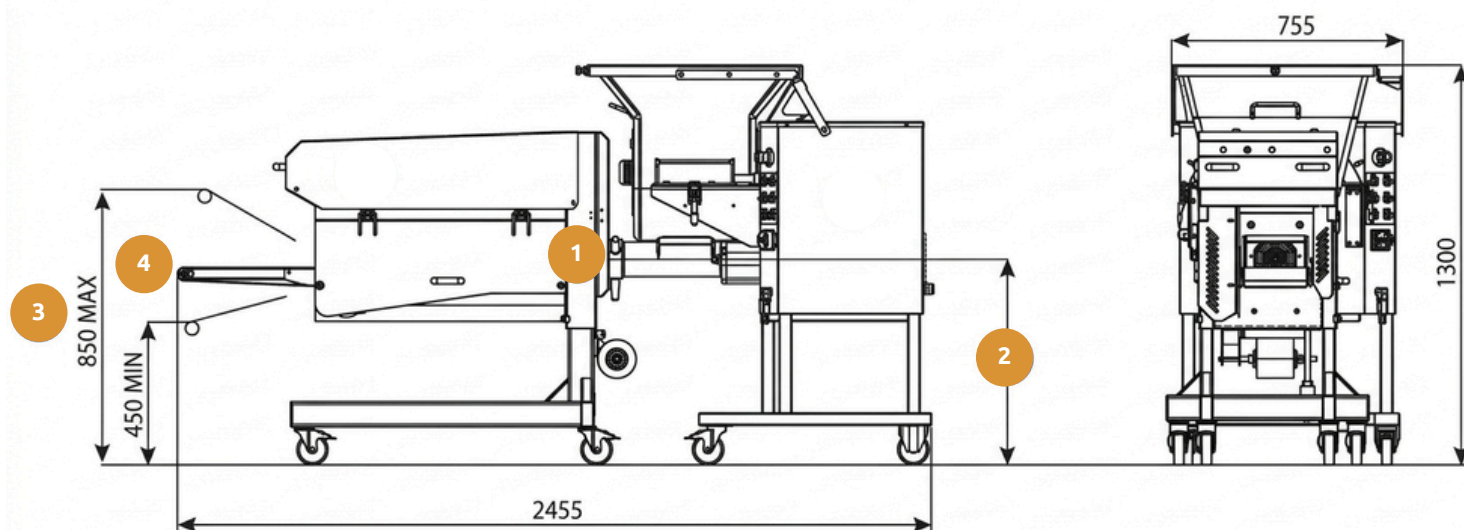


LINEA PORZIONATRICE



1	Bocca tritacarne	m/min	32/98 - 42/130
2	Altezza asse bocca tritacarne	mm	550 - 750
3	Altezza uscita porzione	kW (HP)	450 - 850
4	Nastro: velocità variabile	m/min	6 - 30 medio 16
	Porzioni	n°/min	max 90
	Motore trifase	kW (HP)	0,45 (0,60)
	Peso netto	kg	150

DISEGNO TECNICO



LINEA PORZIONATRICE



CARATTERISTICHE TECNICHE - TRITACARNE MESCOLATORI

		C/E 900	C/E 900 R
Bocca tritacarne	-	32/98	
Capienza vasca	l	117	
Produzione	kg/h (kg/min)	1500 (25)	
Alimentazione	V.	400/3 50 Hz	
Motore tritacarne	kW (HP)	5,2 (7)	
Motore mescolatore	kW (HP)	1,87 (2,5)	
Compressore	kW (HP)	-	0,55 (0,73) gas: R-134A
Peso netto	kg	266	320



Enterprise



Unger S5

