C/E HI

MINERVA®
OMEGA
GROUP

C/E HI

HAMBURGATRICE AUTOMATICA PER INSACCATRICE (da collegare ad insaccatrice automatica):
Produce hamburger, polpette e forme speciali. La macchina è da collegarsi a valle di un'insaccatrice automatica e può venire alimentata con diversi impasti (carni rosse, bianche, pesce o anche miscelate con altri ingredienti).
Efficiente, versatile e affidabile, di facile manutenzione.

- Costruita in acciaio inox AISI 304 e Delrin®
- Struttura a sbalzo; telaio con ruote regolabile in altezza
- Rullo in Delrin® con forme standard e speciali (*)
- Pulizia fi lo automatica di serie (sistema pneumatico; necessaria aria compressa min. 4 bar)
- Variatore velocità di serie.
- Produttività variabile in funzione dell'insaccatrice a monte, della forma singola/doppia e della metodologia di lavoro (**)
- Vetrina, rullo e blocco formatori smontabili per una facile pulizia
- Nastro trasportatore smontabile ed a sbalzo per eventuale scarico su piatto di accumulo o su altro nastro di trasporto in linea
- Spessore hamburger variabile in modo continuo per variare il peso (sistema rapido e senza attrezzi)
- Massima igiene, materiali idonei al contatto con alimenti
- Parti in movimento protette da sensori codificati e barriere meccaniche per impedirne il contatto con l'operatore

AUTOMATIC HAMBURGER FORMING MACHINE FOR SAUSAGE FILLING MACHINE (to be connected to an automatic sausage filling machine):
Produces hamburgers, meatballs and special shapes. This machine is to be connected downstream of an automatic sausage filling machine, which can be fed with different mixtures (red meat, white meat, fish or also mixed with other ingredients). Efficient, versatile and reliable, easy to maintain.

- Made of AISI 304 stainless steel and Delrin®
- Cantilevered structure; frame with adjustable feet
- Delrin® roller with standard and special shapes (*)
- Standard automatic wire-cleaning pneumatic system (compressed air required: min. 4 bar)
- Standard speed variator
- Productivity varies according to the upstream sausage filling machine, the single or double shape and the working methodology (**)
- Glass case, roller and forming rollers block can be removed for easy cleaning
- Removable and cantilevered conveyor belt for any unloading on build-up plate or other in-line conveyor belt
- Hamburger thickness can be adjusted continually to change the weight (quick system without tools)
- Maximum hygiene, material suitable for contact with food
- Moving parts protected by codified sensors and mechanical barriers to prevent contact with the operator

RECONSTITUEUSE AUTOMATIQUE POUR POUSSOIR (à relier à une poussoir automatique):
Elle permet de réaliser des hamburgers, des boulettes et des formes spéciales. La machine doit être reliée en aval d'une poussoir automatique et peut être alimentée au moyen de différents types de pâtes (viandes rouges, blanches, poissons, et également en mélange avec d'autres ingrédients). Efficace, polyvalente et fiable, d'entretien facile.

- Fabriquée en acier inox AISI 304 et Delrin®
- Structure en porte-à-faux ; châssis à roulettes réglable en hauteur
- Rouleau en Delrin® à formes standard et spéciales (*)
- Nettoyage du fi l automatique en série (système pneumatique; air comprimé nécessaire mini 4 bars)
- Variateur de vitesse de série.
- Productivité variable en fonction de poussoir en amont, de forme simple/double, et de la méthode de travail (**)
- Vitrine, rouleau et bloc formateurs démontables pour un nettoyage facile
- Convoyeur démontable et en porte-à-faux pour éventuel déchargement sur plateau d'accumulation ou sur un convoyeur en ligne
- Epaisseur du hamburger variable en continu pour modifi er le poids (système rapide et sans outils)
- Hygiène maximale, matériaux appropriés au contact avec les aliments
- Pièces en mouvement protégées par des capteurs codés et des barrières mécaniques pour en empêcher le contact avec l'opérateur

HAMBURGERAUTOMAT FÜR ABSACKMASCHINE (für den Anschluss an automatische Absackmaschine):
Stellt Hamburger, Fleischklöße und Spezialformen her. Die Maschine ist flussabwärts an eine automatische Absackmaschine anzuschließen und kann mit verschiedenen Teigen (aus rotem und weißem Fleisch, Fisch oder auch Mischungen mit anderen Zutaten) gespeist werden Effizient, vielseitig und zuverlässig, einfach instand zu halten.

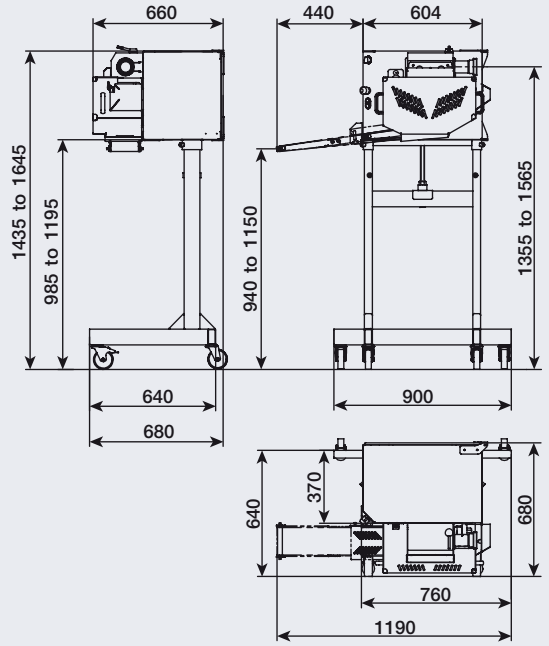
- Ausführung in Inox-Stahl AISI 304 und Delrin®
- Hängeaufbau; höhenverstellbarer Rahmen mit Rädern
- Walze aus Delrin® mit Standard- und Spezialformen (*)
- Serienmäßige automatische Drahtreinigung (Druckluftsystem; mindestens 4 bar Druckluft erforderlich)
- Serienmäßiger Geschwindigkeitsregler
- Variable Produktionsleistung in Abhängigkeit der vorgeschalteten Absackmaschine, der Einzel-/Doppelform und der Arbeitsmethode (**)
- Vitrine, Walze und Formpresserblock ausbaubar für eine leichte Reinigung
- Förderband ausbaubar und hängend für die eventuelle Abladung auf einer Anhäufungsplatte oder einem anderen Förderband in Linie
- Stufenlos einstellbare Hamburgerdicke zur Gewichtsänderung (schnelles und werkzeugloses System)
- Maximale Hygiene, für den Kontakt mit Lebensmittel geeignete Materialien
- Laufende Teile durch codierte Sensoren und mechanische Barrieren zur Unterbindung des Kontakts mit dem Bediener

MÁQUINA DE HAMBURGUESAS AUTOMÁTICA PARA EMBUTIDORA (para conectar a embutidora automática):
Produce hamburguesas, albóndigas y formas especiales. La máquina se instala luego de una embutidora automática y puede ser alimentada con diferentes mezclas (carnes rojas, blancas, pescado e incluso con otros ingredientes).
Eficiente, versátil y confiable, de fácil mantenimiento.

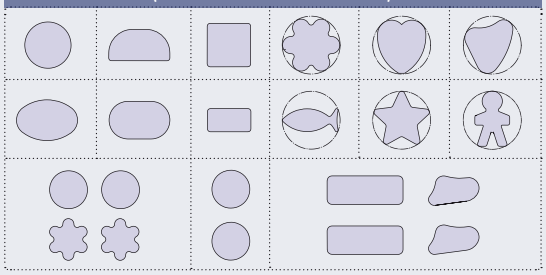
- Construida de acero inoxidable AISI 304 y Delrin®
- Cuerpo máquina desplazado respecto de la estructura; bastidor de altura regulable, con ruedas
- Cilindro formador en Delrin® con formas estándar y especiales (*)
- Limpieza automática del hilo (de serie sistema neumático; requiere aire comprimido a al menos 4 bar)
- Variador de velocidad (de serie)
- Productividad variable en función de la embutidora instalada anteriormente, de la forma (individual o doble) y del método de trabajo (**)
- Vitrina, rodillo y bloque formador desmontables para facilitar la limpieza
- Cinta transportadora desmontable para permitir la descarga en un plato de acumulación o en otra cinta transportadora en línea
- Espesor de las hamburguesas variable en modo continuo para regular el peso (sistema rápido y sin herramientas)
- Máxima higiene; materiales idóneos para el contacto con alimentos
- Partes en movimiento protegidas por sensores codifi cados y barreras mecánicas para impedir su contacto con el operador

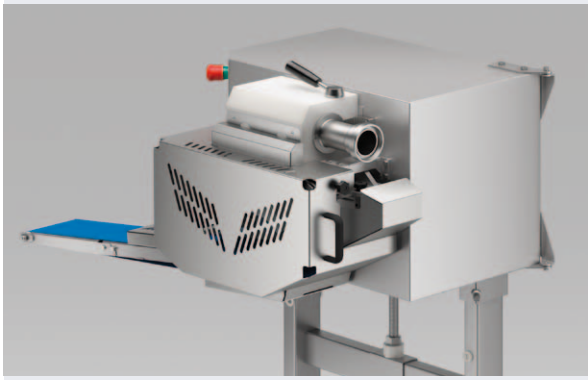
CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E HI
Motore trifase - Threephase motor - Moteur triphasé - Dreiphasigmotor - Motor trifasico	kW (HP)	0,4 (0,5)
Produttività - Productivity - Production - Leistung - Productividad **	cycle/h	1300 to 2900
Forma - Shape - Moule - Form - Forma	ø mm	max 120
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	87



*** Forme - Forms - Formes - Formen - Formas**
(Visit our website for details)





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

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

I dati del presente catalogo non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso. Specifications and other features are subject to change without notice. (10/15)

MINERVA OMEGA GROUP

Minerva Omega group s.r.l.
Via del Vetraio, 36 z.i. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy
tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
laminerva@laminerva.it - www.minervaomegagroup.com
info@omegafoodtech.it - www.omegafoodtech.it
UNI EN ISO 9001: 2008 - REG. N. 9656-A

kiwa certified CERMET SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO

MADE IN ITALY