

A/E12 - A/E22 - A/E32



A/E32

new!



new!

A/E12 - A/E22 - A/E32



A/E 22

Tritacarne da banco in acciaio inox per medie produzioni. Macchine robuste ed affidabili. Facili da pulire. Studiate per il minimo ingombro. Per il dettaglio alimentare e la ristorazione.

- costruzione in acciaio inox AISI 304
- tramoggia estraibile in acciaio inox AISI 304
- bocca esterna in acciaio inox AISI 304. Facile da smontare per la pulizia. **Enterprise:** 1 piastra e 1 coltello in acciaio inox autoaffilanti. **Unger:** 3 pezzi (Ø 82mm) e 5 pezzi (Ø 98mm, solo per A/E32)
- motore ventilato
- marcia avanti e stop con N.V.R.
- macchina conforme alle norme C€ in materia di igiene e sicurezza e alle norme specifiche per i tritacarne

a richiesta

- voltaggi speciali, 60 Hz

Stainless steel counter meat mincer for medium production levels. A sturdy, reliable machine. Easy to clean. Space-saving design. For food stores and catering.

- manufactured from AISI 304 stainless steel
- extractible AISI 304 stainless steel feedpan
- AISI 304 stainless steel external head. Easy to detach for cleaning. **Enterprise:** 1 self sharpening plate and 1 stainless steel knife. **Unger:** model 22 is available in 3 piece and 5 piece version (Ø 82 mm) model 32 is available in a 5 piece version (Ø 98, only for A/E32)
- ventilated motor
- forward running and stop with N.V.R.
- machine in conformity with C€ hygiene and safety regulations and specific standards for meat mincers

on request

- special voltages, 60 Hz

Hachoirs d'étal en acier inox pour productions moyennes. Machines robustes et fiables. Faciles à nettoyer. Encombrement minime. Pour la restauration et le commerce alimentaire au détail.

- structure en acier inox AISI 304;
- tremie en acier inox AISI 304 démontable.
- corps externe en acier inox AISI 304. Facile à démonter pour le nettoyage. **Simple coupe:** 1 plaque et 1 couteau en acier inox autoaffutants. **Unger:** à 3 pièces et à 5 pièces pour le model 22 (Ø 82 mm) et à 5 pièces pour le model 32 (Ø 98 mm, seulement pour A/E32)
- moteur ventilé;

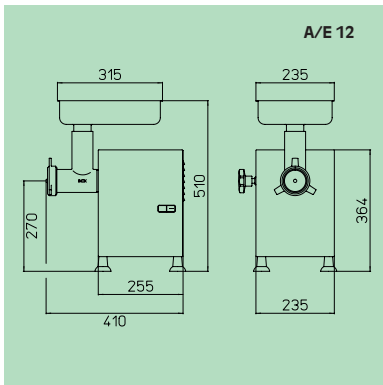
- marche et arrêt à N.V.R.
- conformité aux normes C€ d'hygiène et de sécurité, et aux normes spécifiques pour hachoirs
- sur demande**
- voltages spéciaux, 60 Hz;

Theken-Fleischwölfe aus Edelstahl für mittlere Produktion. Robuste und zuverlässige Maschinen. Leicht zu reinigen. Auf minimalen Platzbedarf ausgelegt. Für Lebensmittel-Einzelhandel und Gaststätten.

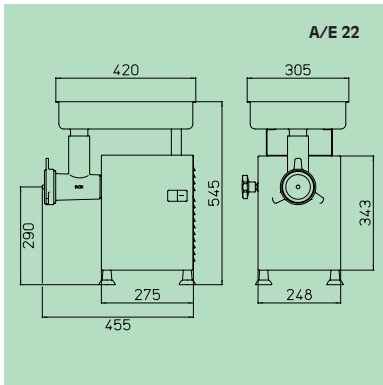
- Aufbau aus Edelstahl AISI 304
- ausziehbarer Trichter aus Edelstahl AISI 304.
- Schneckengehäuse aus Edelstahl AISI 304. Zur Reinigung leicht auszubauen. **Enterprise:** 1 Lochscheibe und 1 selbstschärfendes Edeistahlmesser. **Unger:** 3 teilig und 5 teilig bei der Serien 22 (Ø 82 mm) und 5 teilig bei der Serien 32 (Ø 98 mm, nur fuer A/E32)
- luftgekühlter Motor
- Vorwärtsgang und Stopp mit N.V.R.
- die Maschine entspricht den C€-Bestimmungen hinsichtlich Hygiene und Sicherheit sowie den speziellen Normen für Fleischwölfe **auf Wunsch**
- Sonderspannungen, 60 Hz

Picadoras de carne de mostrador en acero inox. para producciones medias. Máquinas robustas y fiables. De fácil limpieza. Estudiadas para ocupar un espacio mínimo. Adecuadas para la venta al detalle de productos alimentarios y la producción y venta de comidas.

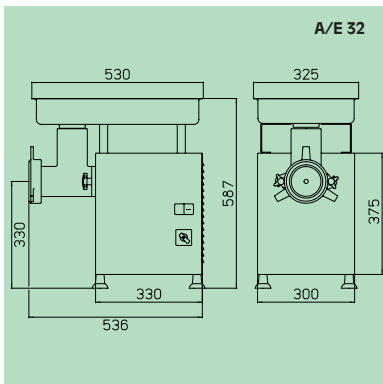
- Fabricación en acero inox. AISI 304.
- La tolva en acero inox AISI 304 puede extraerse.
- Boca externa de acero inox. AISI 304. Fácil desmontaje para efectuar la limpieza. **Enterprise:** 1 placa y 1 cuchillo de acero inoxidable autoafiladores. **Unger:** de 3 piezas y 5 piezas el 22 (Ø 82 mm) y de 5 piezas el 32 (Ø 98 mm, solo para A/E32)
- Motor ventilado.
- Marcha hacia adelante y parada con N.V.R.
- Máquina conforme con lo establecido por las normas C€ en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas para picadores de carne.
- bajo pedido**
- voltajes especiales, 60 Hz



A/E 12



A/E 22



A/E 32

	A/E12	A/E22	A/E32	
bocca - head - corps - Schneckengehäuse - boca	12	22	32	
produzione - production - production - Produktion - producción	kg/h (kg/min)	150 (2,5)	250 (4,2)	450 (7,5)
potenza - power - puissance - Leistung - potencia	kW (HP)	0,75 (1)	1,1 (1,5)	2,2 (3)
peso netto - net weight - poids net - Nettogewicht - peso neto	kg	24	28	59



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

I DATI DEL PRESENTE CATALOGO NON SONO IMPEGNATIVI E POTRANNO SUBIRE VARIAZIONI SENZA PREAVVISO. SPECIFICAZIONI E ALTRE CARATTERISTICHE SONO SOGGETTE A CAMBIARE SENZA AVVERTENZA.