C/E700 line

C/E700 S

laMinerva

Sistema enterprise

Sistema unger S5

TRITACARNE CON ALIMENTAZIONE AUTOMATICA. Tritacarne da laboratorio per grande produzione con alimentazione automatica e funzione mescolatore. Potenti, versatili, affidabili, efficienti, facili da pulire. Per laboratori carni, supermercati e ipermercati, ristorazione GI, industria.

C/E700 S
C/E700 R versione refrigerata
C/E700 SE versione con elevatore
C/E700 RE versione refrigerata con elevatore

- Carrozzeria, gruppo macinazione, pale e vasca in acciaio inox AISI 304
- Coperchio inox
- Montati su 4 ruote di cui due frenanti
- Bocca esterna 32/98 da grande produzione:
  Enterprise: 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti per uso industriale
  Unger S5: ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti per uso industriale e 2 anelle
- Due motori indipendenti per il gruppo macinazione e per il mescolatore, entrambi con retromarcia (reverse)
- Trasmissione mediante ingranaggi speciali a bagno d'olio
- Gruppo di macinazione, vasca e pale facilmente smontabili per una rapida pulizia
- Parti elettriche in contenitore a tenuta stagna con grado di protezione IP56, comandi con N.V.R. a bassa tensione (24 V). Bocca, coperchio e vasca protetti con microinterruttori di sicurezza; gruppo elevatore con griglia di protezione antinfortunistica (versioni SE e RE)
- Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza e alle norme specifiche per i tritacarne

Versioni refrigerate: C/E700 R-RE.
La massima igiene nelle lavorazioni. Il sistema di refrigerazione a ventilazione elimina il calore che si sviluppa sia durante il processo produttivo che durante il fermo macchina, e mantiene il tritato a temperature inferiori alle soglie critiche della proliferazione dei germi, in linea con la metodologia HACCP.
- Compressore ermetico e silenzioso
- Vetrina, bocca e vasca raffreddate a ricircolazione d'aria
- Termostato elettronico; temperatura ottimale di lavoro +2 °C
- Gas refrigerante ad impatto ambientale ridotto o nullo

Versioni con elevatore: C/E700 SE-RE.
I modelli C/E700 e C/E700 R sono realizzati anche nella versione con sistema di carico della vasca tramite elevatore meccanico di "vagonetti". L'elevatore solleva il "vagonetto" e ribalta il carico di carne o tritato dentro la vasca del tritacarne. Il ciclo si svolge in modo automatico; non occorre più sollevare manualmente grossi carichi, diminuiscono l'impiego di personale e i tempi operativi, un solo operatore è in grado di svolgere il lavoro con la massima efficienza.
Anche gli infortuni, sempre possibili sollevando grossi carichi, diminuiscono.
Per le loro caratteristiche di efficienza i modelli con elevatore sono particolarmente indicati dove si richiede forte produttività e flessibilità operativa.

A richiesta
- Voltaggi speciali, 60 Hz
- Vagonetti da 95 litri per le versioni con elevatore

MINCER WITH AUTOMATIC FEEDING. Large scale production laboratory mincer with automatic feeding and mixer function. Powerful, versatile, reliable, efficient, easy to clean. For meat laboratories, supermarkets and hypermarkets, large catering industries, industries.

C/E700 S
C/E700 R refrigerated version
C/E700 SE version with elevator
C/E700 RE refrigerated version with elevator

- Body, mincing unit, blades and pan made of stainless steel AISI 304
- Stainless steel lid
- Fitted on 4 wheels, two of which with brakes
- External head 32/98 for large scale production:
  Enterprise: 1 plate and 1 self-sharpening knife for industrial use
  Unger S5: ø 98, 3 plates, 2 self-sharpening knives for industrial use and 2 rings
- Two independent motors for the mincing unit and the mixer, both with reverse. Transmission by means of special oil immersed gears
- Mincing unit, pan and blades can be easily removed for rapid cleaning
- Electrical parts in watertight container with IP56 degree of protection, low voltage (24 V) controls with N.V.R. Lid and head pan are protected with safety micro-switches, elevator unit with accident prevention grill (SE and RE versions)
- The machines comply with CE standards in terms of hygiene and safety, and with the specific standards for meat mincers

Refrigerated versions: C/E700 R-RE.
Maximum hygiene during processing. The ventilation refrigerating system eliminates the heat that develops both during the production process and when the machine is at a standstill, and it maintains the minced meat at temperatures below the critical level of the proliferation of germs, in line with the HACCP method.
- Silent and air-tight compressor
- Window, head and pan cooled by air recirculation
- Electronic thermostat; optimum working temperature +2 °C
- Environmental impact of coolant gas is reduced or non existent

Versions with elevator: C/E700 SE-RE.
Models C/E700 and C/E700 R are also produced in the version with the system for pan loading by mechanical elevator with "containers".
The elevator lifts the "container" and empties the contents of meat or minced meat inside the mincer pan.
The cycle is automatically carried out; it is no longer necessary to manually lift up large loads, the use of operators and operating times are reduced, just one operator is capable of carrying out the work with maximum efficiency. Even accidents, which are always possible when lifting up large loads, are reduced.
Because of their efficiency characteristics, the models with elevator are particularly suitable in those places where great productivity and operating flexibility are required.

On request
- Special voltages, 60 Hz
- 95 litre containers for the versions with elevator

C/E700 R

HACHOIR À ALIMENTATION AUTOMATIQUE. Hachoir de laboratoire pour grande production à alimentation automatique et fonction mélangeur. Puissants, polyvalents, fiables, efficaces, faciles à nettoyer. Pour laboratoires de viande, supermarchés et hypermarchés, restauration, industrie.

C/E700 S
C/E700 R version réfrigérée
C/E700 SE version à élévateur
C/E700 RE version réfrigérée à élévateur

- Carrosserie, groupe de hachage, lames et cuve en acier inox AISI 304
- Couvercle inox
- Montés sur 4 roues dont deux freinantes
- Bouche externe 32/98 pour grande production: **Simple coupe:** 1 plaque et 1 couteau à aiguisage automatique pour usage industriel **Triple coupe S5:** ø 98, 3 plaques, 2 couteaux à affutâge automatique pour usage industriel et 2 anneaux
- Deux moteurs indépendants pour le groupe de hachage et pour le mélangeur, tous deux à marche arrière (reverse). Transmission par engrenages spéciaux à bain d'huile
- Groupe de hachage, cuve et lames facilement démontables pour le nettoyage
- Pièces électriques dans boîtier étanche degré de protection IP56, commandes avec N.V.R. basse tension (24 V). Bouche, couvercle et cuve protégés par des micro-interrupteurs de sécurité, groupe élévateur avec grille de protection contre les accidents (versions SE et RE)
- Machines conformes aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité et aux normes spécifiques pour les hachoirs

Versions réfrigérées: C/E700 R-RE.
Le maximum d'hygiène d'utilisation. Le système de réfrigération à ventilation élimine la chaleur qui se développe aussi bien pendant le processus de production que pendant l'arrêt de la machine, et maintient la viande hachée à des températures inférieures aux seuils critiques de prolifération des germes, conformément à la méthode HACCP.
- Compresseur hermétique et silencieux
- Vitrine, bouche et cuve refroidies par circulation d'air
- Thermostat électronique; température optimale de travail +2 °C
- Gaz réfrigérant à impact réduit ou nul sur l'environnement

Versions à élévateur : C/E700 SE-RE.
Les modèles C/E700 et C/E700 R sont réalisés également dans la version avec système de chargement de la cuve par élévateur mécanique de "wagonnets".
L'élévateur soulève le "wagonnet" et retourne le chargement de viande ou de viande hachée à l'intérieur de la cuve du hachoir.
Le cycle se déroule de façon automatique. Il n'est plus nécessaire de soulever manuellement les grosses charges, l'utilisation de personnel et les temps de fonctionnement diminuent, un seul opérateur est en mesure d'effectuer le travail avec le maximum d'efficacité. Même les accidents, toujours possibles lorsque l'on soulève les grosses charges, diminuent.
De par leurs caractéristiques d'efficacité, les modèles dotés d'un élévateur sont particulièrement indiqués lorsque l'on a besoin d'une forte productivité et d'une grande souplesse de fonctionnement.

Sur demande
- Voltages spéciaux, 60 Hz
- Wagonnets de 95 litres pour les versions à élévateur

FLEISCHWOLF MIT AUTOMATISCHER ZUFÜHRUNG. Labor-Fleischwölfe für die Großproduktion mit automatischer Zuführung und Mixer-Funktion. Leistungsstark, vielseitig, zuverlässig, effizient, leicht zu reinigen. Für Fleischereien, Supermärkte und Hypermärkte, Gastronomie, Industrie Erhältlich.

C/E700 S
C/E700 R Ausführung mit Kühlung
C/E700 SE Ausführung mit Elevator
C/E700 RE Ausführung mit Kühlung und Elevator

- Rahmen, Hackgruppe, Schaufeln und Wanne aus Inox-Stahl AISI 304.
- Inox-Deckel
- Montiert auf 4 Rädern, davon zwei bremsend
- Außengehäuse 32/98 für die Großproduktion: **Enterprise:** 1 Platte und 1 selbstschärfendes Messer für den gewerblichenBereich **Unger S5:** ø 98, 3 Platten, 2 selbstschärfende Messer für den gewerblichen Bereich und 2 Ringe
- Zwei unabhängige Motoren für Hackgruppe und Mixer, beide mit Rückwärtsgang (Reverse). Kraftübertragung mittels Spezial-Zahngetriebe im Ölbad
- Hackgruppe, Wanne und Schaufeln leicht ausbaubar für eine schnelle Reinigung
- Elektrische Teile in hermetisch dichtem Gehäuse mit Schutzgrad IP 56. Steuerungen mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V). Öffnung, Deckel und Wanne geschützt mit Sicherheitsmikroschaltern, Elevatorgruppe mit Unfallschutzrost (Versionen SE und RE).
- Maschinen in Übereinstimmung mit CE-Normen zur Hygiene und Sicherheit sowie mit den spezifischen Normen für den Fleischwolf

Ausführungen mit Kühlung: C/E700 R-RE.
Maximale Hygiene bei der Verarbeitung. Das Kühlsystem mit Belüftung eliminiert die sowohl während des Produktionsprozesses als auch beim Maschinenstillstand entstehende Wärme und hält das Hack in Übereinstimmung mit der HACCP Methode auf Temperaturen unterhalb der für die Keimvermehrung kritischen Schwellen.
- Hermetisch dichter und geräuscharmer Kompressor
- Sichtfenster, Gehäuse und Wanne mit Luftzirkulation gekühlt
- Elektronischer Thermostat; optimale Arbeitstemperatur +2 °C
- Kühlgas mit auf null reduzierter Umweltbelas

Ausführung mit Elevator: C/E700 SE-RE.
Die Modelle C/E700 und C/E700 R werden auch in der Version mit automatischer Beschickung der Wanne mittels mechanischem Elevator, bestehend aus "Wagons", ausgeführt. Der Elevator hebt die "Wagons" und gibt die Fleisch- beziehungsweise Hackladung in die Wanne des Fleischwolfes
Der Zyklus läuft automatisch ab. Das Anheben großer Fleischlasten zur Einführung in den Fülltrichter ist nicht erforderlich. Personal- und Zeitaufwand werden reduziert, ein einzelner Bediener ist in der Lage, die Arbeit bei maximaler Ausbringung durchzuführen Auch die Unfälle aufgrund des Anhebens schwerer Lasten werden so reduziert.
Aufgrund ihrer Effizienzeigenschaften sind die Modelle mit Elevator besonders da angezeigt, wo hohe Produktivität und Einsatzflexibilität gefordert sind.

Auf Anfrage
- Sonderspannungen, 60 Hz
- „Wagons" mit 95 Liter Fassungsvermögen für die Ausführungen mit Elevator

PICADORA DE CARNE CON ALIMENTACIÓN AUTOMÁTICA. Picadora de carne industrial, de elevada productividad, con alimentación automática y función de mezcladora. Potente, versátil, fiable, eficiente y fácil de limpiar. Para talleres de elaboración de carnes, supermercados, hipermercados, restauración e industrias cárnicas.

C/E700 S
C/E700 R versión refrigerada
C/E700 SE versión con elevador
C/E700 RE versión refrigerada con elevador

- Carrocería, grupo picador, palas y cuba de acero inoxidable AISI 304
- Tapa inoxidable
- Máquinas dotadas de 4 ruedas (dos de ellas con freno)
- Boca externa 32/98 de elevada productividad: **Enterprise:** 1 placa y 1 cuchilla autoafilantes, de uso industrial **Unger S5:** ø 98, 3 placas, 2 cuchillas autoafilantes de uso industrial y 2 anillas.
- Dos motores independientes, para el grupo picador y para el grupo de mezcla, ambos con marcha atrás (reverse). Transmisión mediante engranajes especiales en baño de aceite
- Grupo picador, cuba y palas fácilmente desarmables, para su rápida limpieza
- Componentes eléctricos en caja estanca con grado de protección IP56. Mandos con N.V.R. a baja tensión (24 V). Boca, tapa y cuba protegidos mediante microinterruptores de seguridad; grupo elevador con rejilla de protección, para la prevención de accidentes (versiones SE y RE)
- Máquinas conformes a las normas CE en materia de higiene y seguridad, y a las normas específicas para las picadoras de carne

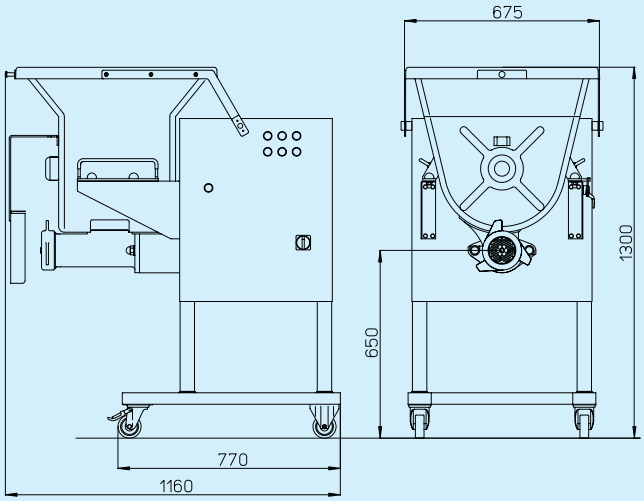
Versiones refrigeradas: C/E700 R-RE.
Máxima higiene durante la elaboración. El sistema de refrigeración con ventilación elimina el calor que se genera durante el proceso productivo y durante las paradas de la máquina, manteniendo el producto a temperaturas inferiores a los umbrales críticos de proliferación de gérmenes, según el método HACCP.
- Compresor hermético y silencioso
- Vitrina, boca y cuba refrigeradas, con circulación de aire
- Termostato electrónico; temperatura ideal de funcionamiento: +2 °C
- Gas refrigerante de impacto ambiental reducido o nulo

Versiones con elevador: C/E700 SE-RE.
Los modelos C/E700 y C/E700 R también están disponibles con sistema de carga de la cuba mediante elevador mecánico de "cangilones". El elevador levanta el "cangilón" y vuelca la carga de carne o carne picada dentro de la cuba de la picadora.
El ciclo se desarrolla en modo automático; no es necesario levantar manualmente grandes cargas, reduciendo el uso de personal y el tiempo de elaboración; un solo operador puede realizar el trabajo con la máxima eficiencia. También se reduce la posibilidad de accidentes, siempre posibles cuando se levantan grandes cargas. Por su eficiencia, los modelos con elevador son particularmente indicados cuando se requiere una elevada productividad y flexibilidad operativa.

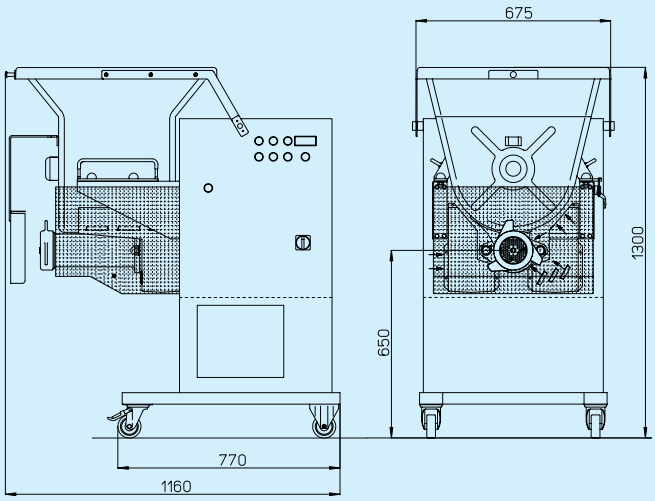
Bajo pedido
- Voltajes especiales, 60 Hz
- Cangilones de 95 litros para las versiones con elevador

C/E700 SE-RE

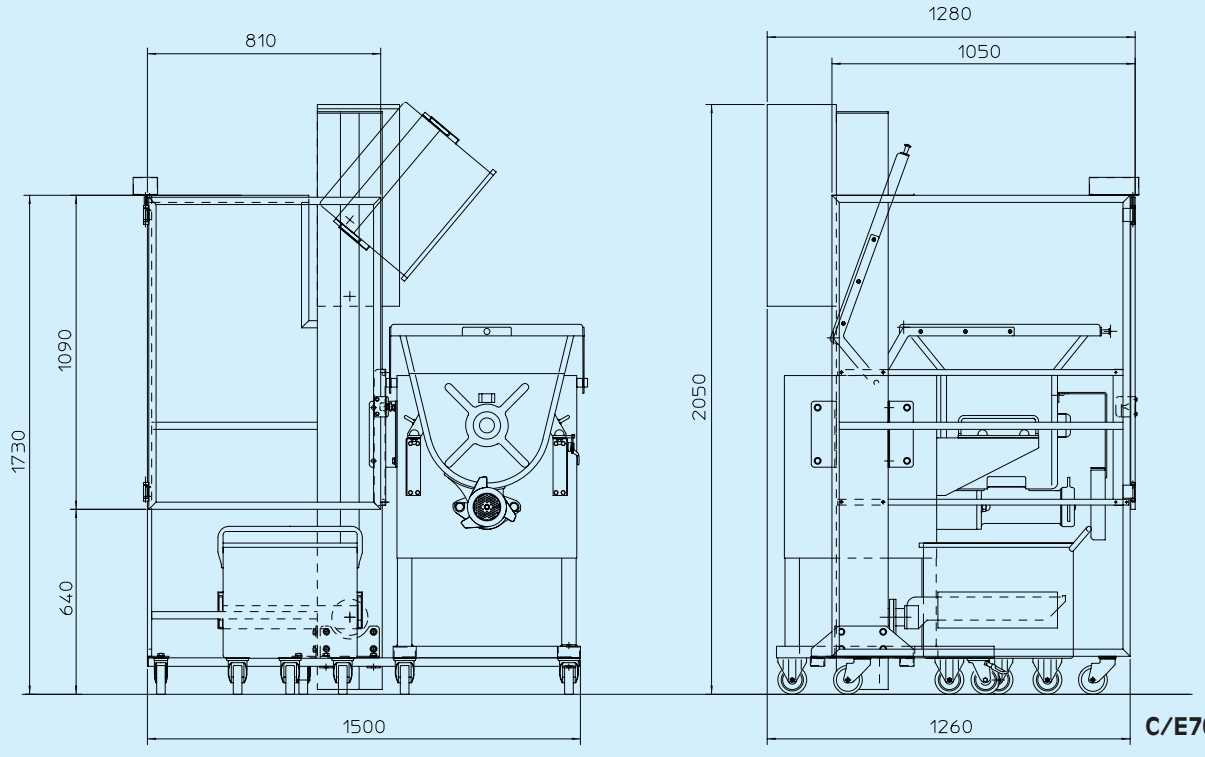
		C/E700 S	C/E700 R	C/E700 SE	C/E700 RE
Bocca - Head - Bouche - Gehäuse - Boca		32/98	32/98	32/98	32/98
Capienza vasca - Pan capacity - Capacité bac -Fassungsvermögen Wanne - Capacidad cuba	litri - liters - litres - liter - litros	117	117	117	117
Capacità vagonetto - Container capacity - Contenance wagonnet - Wagon Fassungsvermögen - Capacidad del cangilón,	litri - liters - litres - liter - litros	-	-	95	95
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	1.500 (25)	1.500 (25)	1.500 (25)	1.500 (25)
Alimentazione - Power supply - Alimentation - Versorgung - Alimentacion	V.	400/3 50 Hz	400/3 50 Hz	400/3 50 Hz	400/3 50 Hz
Motore tritacarne - Mincer motor - Moteur hacoir - Fleisch-wolfmotor - Motor del grupo picadora	kW (HP)	5,2 (7)	5,2 (7)	5,2 (7)	5,2 (7)
Motore mescolatore - Mixer motor - Moteur mélangeur - Mixer motor - Motor del grupo de mezcla	kW (HP)	1,5 (2)	1,5 (2)	1,5 (2)	1,5 (2)
Compressore - Compressor - Compresseur - Kompressor - Compresor	kW (HP)	-	0,55 (0,73) gas: R-134A	-	0,55 (0,73) gas: R-134A
Motore elevatore - Elevator motor - Moteur élévateur - Elevator motor - Motor del elevator	kW (HP)	-	-	0,75 (1)	0,75 (1)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	266	320	426	480



C/E700 S



C/E700 R



C/E700 SE-RE

C/E700 line+MPM 500
I tritacarne ad alimentazione automatica della gamma C/E700, in tutte le versioni, possono essere collegati in linea con una porzionatrice **MPM 500** per produrre, in modo automatico e con il migliore livello di igiene, porzioni di carne tritata di peso predeterminato e costante nelle modalità "free flow" e "patty form".
Il sistema tritacarne+porzionatrice è stato realizzato per migliorare la produttività negli ipermercati, nei centri di confezionamento, nei laboratori carni,... (vedere la documentazione specifica)

C/E700 line+MPM 500
All versions of the automatic feed mincers in the C/E700 range may be set up in line with the **MPM 500** portioner to automatically process minced meat portions under perfect hygienic conditions, according to constant preset weights, either in the "free flow" or "patty form" mode.
The meat mincer+portioner is especially designed to improve productivity in hypermarkets, meat processing shops, etc. (see specific documentation)

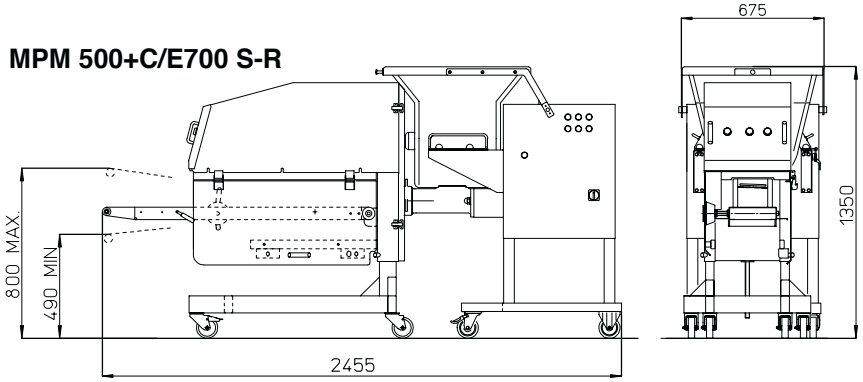
C/E700 line+MPM 500
Les hachoirs à viande à alimentation automatique de la gamme C/E700, dans toutes les versions, peuvent être reliés en ligne à une portionneuse **MPM 500** pour produire, de façon automatique et avec le meilleur niveau d'hygiène, des portions de viande hachée d'un poids prédéfini et constant dans les modalités "free flow" et "patty form".
Le système hachoir + portionneuse a été réalisé pour améliorer la productivité dans les hypermarchés, dans les centres d'emballage dans les laboratoires de boucherie...(voir la documentation spécifique)

C/E700 Line + MPM 500
Die Fleischwölfe mit automatischer Zuführung der Palette C/E700 können, bei allen Versionen, mit einem Portionierautomat **MPM 500** in Reihe geschaltet werden. Auf diese Weise lassen sich automatisch und auf einem höheren Hygieneniveau Hackfleischportionen mit festgelegtem und konstantem Gewicht in den Betriebsarten "Free Flow" und "Patty Form" herstellen.
Das System Fleischwolf + Portionierautomat wurde entwickelt zur Verbesserung der Produktion in Supermärkten, Verpackungscenter, Fleischverarbeitungsbetrieben...(siehe spezifische Dokumentation)

C/E700 line+MPM 500
Las picadoras de carne de alimentación automática de la gama C/E700, en todas sus versiones, pueden ser instaladas en línea con un porcionador **MPM 500**, para producir —en modo automático y con el máximo nivel de higiene— porciones de carne picada de peso determinado y constante, en las formas "free flow" y "patty form".
El sistema picadora de carne+porcionador ha sido realizado para mejorar la productividad en los hipermercados, en los centros de envasado, en los talleres de elab oración de carnes, etc. (Véase la documentación específica).

		MPM 500
Bocca tritacarne - Meat-grinder head - Bouche hachoir - Fleischwolf-Schneckengehäuse - Boca de la picadora de carne		32/98 - 42/130
Altezza asse bocca tritacarne - Meat-grinder head centre height - Hauter axe bouche hachoir - Hohe der Fullstutzen-Achse	mm	550 - 760
Altezza uscita porzione - Portion outlet height - Hauteur sortie portion - Portionaustrittshone - Altura de salida de la porciò	mm	400 - 900
Porzioni/min - Portions/min - Portions/min - Portionen/min - Porciones por minuto	n°/min	max 50
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé -Drehstrom-motor - Motor trifásico	kW (HP)	0,31 (0,41)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	150

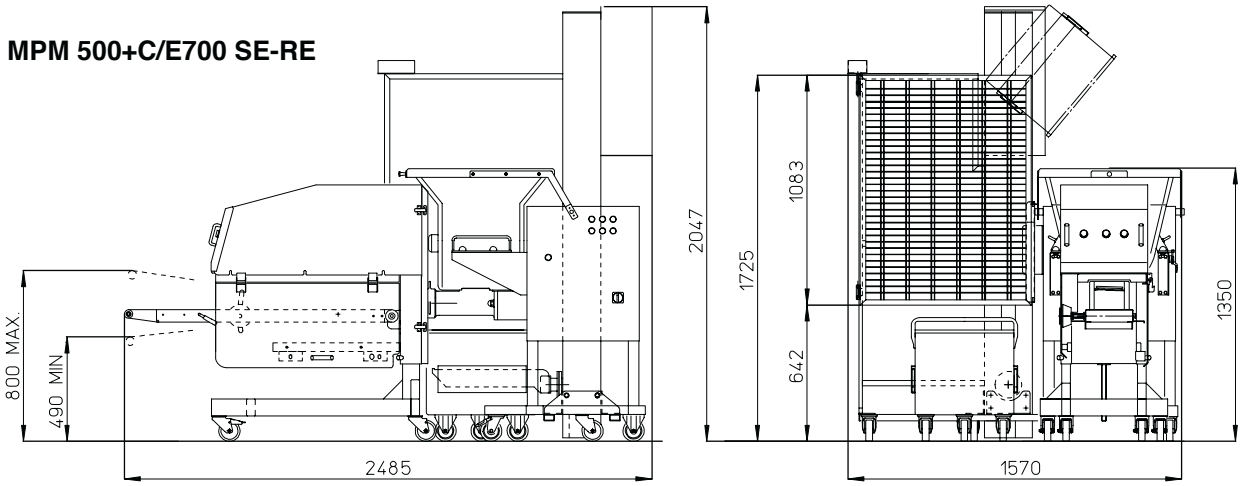
MPM 500+C/E700 S-R

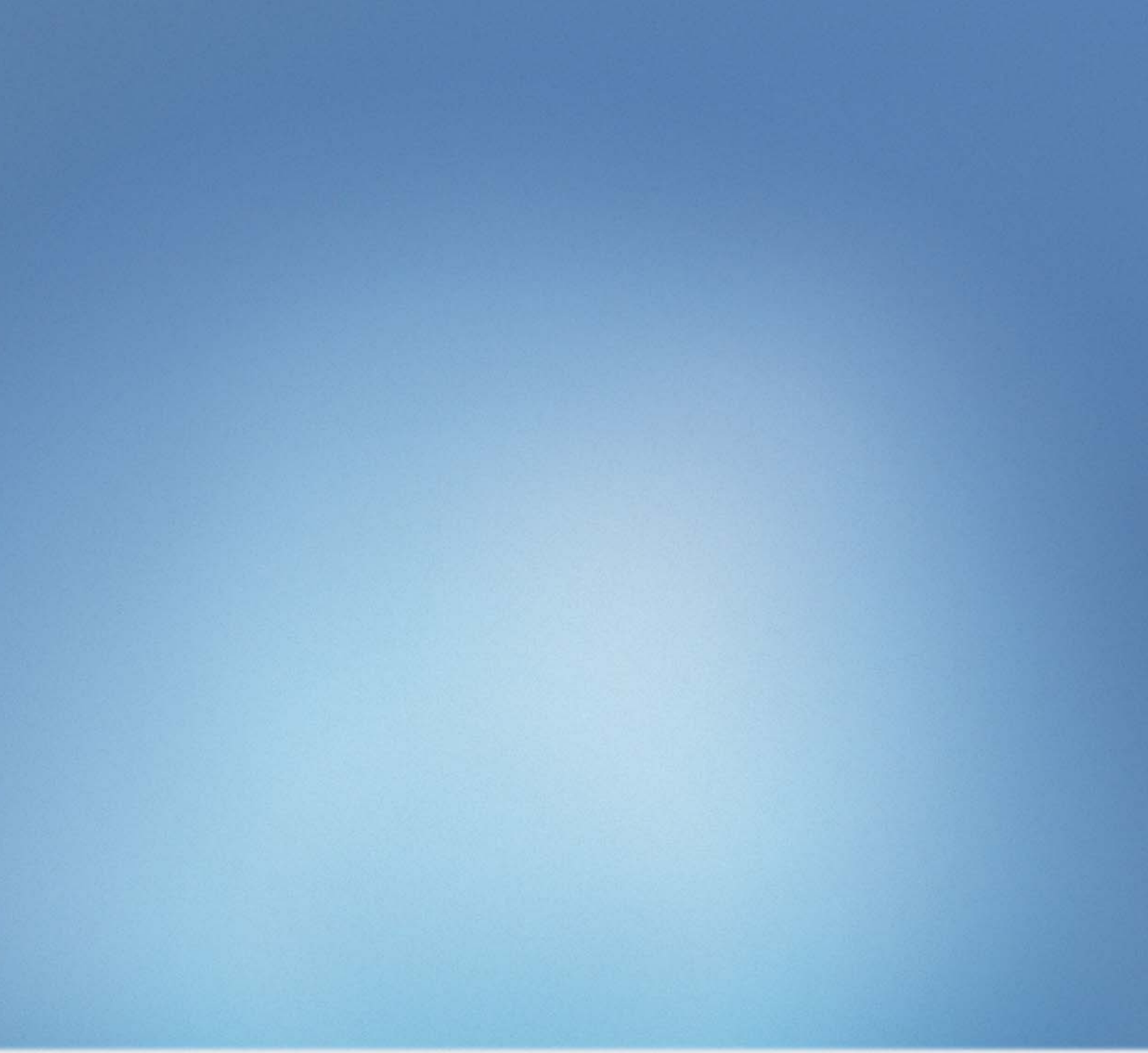


Porzioni - Portions - Portionen - Porciones

Larghezza - Width - Largeur - Breite - Ancho	mm	max 130
Lunghezza - Length - Longeur - Lange - Longitud	mm	50 - 250
Altezza - Heigt - Hauteur - Hohe - Altura	mm	max 70
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso	Kg	0,1 - 1
Tolleranza - Tolerance - Tolérance - Toleranz - Tolerancia	g	+/- 25

MPM 500+C/E700 SE-RE





la Minerva®
food service equipment

REG. N. 2714 UNI EN ISO 9001:2000

CERMET
SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO

la Minerva di Chiodini Mario 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.laminerva.it