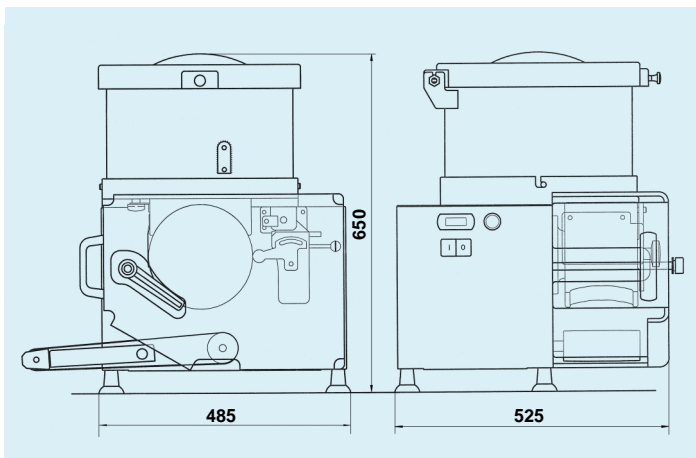


C/E653 **C/E653 R**





		C/E653	C/E653 R
Capienza tramoggia - Feedbox capacity - Contenance trémie - Trichterinhalt - Capacidad tolva	l	23	23
Produttività - Productivity - Production - Leistung - Productividad	units/h	2.100	2.100
Potenza motore - Motor power - Puissance moteur - Motoreleistung - Potencia motor	kW (HP)	0,7 (1)	0,7 (1)
Potenza gruppo frigorifero - Refrigerating unit power - Puissance groupe réfrigérant - Leistung Kuhlaggerat - Potencia grupo frigorífico	kW (HP)		0,19 (0,253)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	50	60



C/E653 - C/E653R

FORMATRICE AUTOMATICA; 2.100 HAMBURGER/ORA. Alimentata con macinato, produce hamburger e polpette del peso desiderato. Veloce, silenziosa, sicura, affidabile, compatta, di facile manutenzione.... Per laboratori carni e centri di confezionamento, supermercati e iper, industrie alimentari, mense aziendali e servizi di ristorazione collettiva.

C/E653: versione standard
C/E653 R: versione refrigerata

- Struttura in acciaio AISI 304 e alluminio anodizzato
- Vetrina e coperchio trasparenti, rimovibili e molto robusti in metacrilato antiurto. Tramoggia in acciaio inox AISI 304
- In dotazione un rullo formatore standard ed un raschiatore a filo
- Facile regolazione dello spessore
- Parti elettriche in scatola con protezione IP 55
- Macchina conforme alle norme CE

A richiesta

- Rulli formatori standard o speciali
- Dispositivo incartatore automatico, pedaliera
- Tramoggia in acciaio inox AISI 304; capacità 40 litri
- Variatore di velocità: da 780 a 4.300 hamburger/ora
- Voltaggi speciali, 60Hz

C/E653 R, refrigerata.

La refrigerazione offre concreti vantaggi in igiene delle lavorazioni, efficienza e servizio al cliente perché la catena del freddo tra cella frigorifera, tritacarne refrigerato e hamburgeratrice non viene interrotta; la carne si conserva meglio al banco e mantiene inalterate le sue caratteristiche.

AUTOMATIC PATTY FORMER; 2.100 BURGERS/HOUR. it is fed with mince and automatically produces burgers and meatballs of the desired weight. it is fast, low-noise, safe, reliable, compact and easy to maintain.... For meat-processing and packing centers, super-markets and hypermarkets, food-processing plants, company canteens and service, collective dining facilities.

C/E653: standard model
C/E653 R: refrigerated model

- AISI 304 stainless steel and anodized aluminium structure
- Sturdy removable transparent display window and cover made of shockproof methacrylate. AISI 304 stainless steel feedbox
- Provided with a standard forming cylinder and a scraper
- Thickness may be easily adjusted to obtain the desired weight
- Electric component with IP 55 protection
- Machines that comply with CE norms

On request

- Standard and special forming cylinders
- Automatic wrapping device, foot control
- AISI 304 stainless steel feedbox; capacity 40 liters
- Speed adjustment: from 780 to 4.300 burgers/hour
- Special voltages, 60 Hz

C/E653R, refrigerated.

Refrigeration offers concrete advantages in term of hygiene, efficiency and customer service because the cold storage chain between the refrigerator compartment, refrigerated meat mincer and patty former is not interrupted; the meat keeps better at the counter and maintains its original nutritional qualities, taste and odor.

RECONSTITUEUR AUTOMATIQUE; 2.100 HAMBURGERS /HEURES. Alimenté avec hachis, permet de produire hamburgers et boulettes du poids voulu. Rapide, silencieux, sûr, fiable compact et facile d'entretien; ... Pour les boucheries et les centres de conditionnement, les supermarchés et les hypermarchés, les fast-foods, les cantines, la restauration, les collectivités.

C/E653: version standard
C/E 653R: version réfrigérée

- Structure en acier inox AISI 304 et aluminium anodisé
- Vitrine et couvercle transparent, amovibles, en méthacrylate. Trémie en acier AISI 304.
- Unreclor pour cylindre reconstitueur (fourniture standard)
- Épaisseur facilement réglable pour obtenir le poids voulu
- Composant électriques sous protection IP55
- Machine certifiée conforme aux normes CE

Sur demande

- Rouleaux reconstituers standard ou spéciaux
- Dispositif automatique à envelopper, pédale
- Trémie en acier inox AISI 304; capacité 40 litres
- Variateur de débit: de 780 à 4300 hamburgers/heure
- Tension speciale, 60 Hz

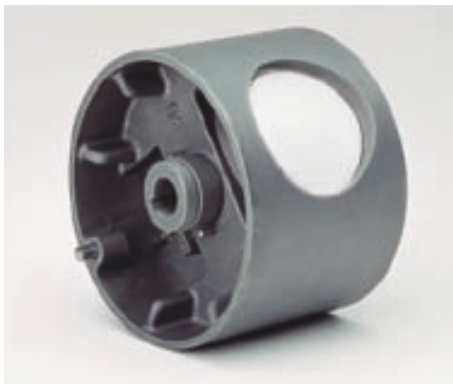
C-E653 R, réfrigéré.

La réfrigération offre des avantages concrets en terme d'hygiène de la préparation, d'efficacité et de service pour le client, car la chaîne du froid n'est pas interrompue entre la chambre frigorifique, le hachoir réfrigéré et le reconstituer. La viande se conserve mieux sur les étalages et conserve toutes ses caractéristiques nutritives et gustatives.

AUTOMATISCHE HAMBURGERMASCHINE; 2.100 HAMBURGER/STD. Mit dem zugeführten Hackfleisch werden automatisch Hamburger und Frikadellen des gewünschten Gewichts hergestellt. Schnell, leise, sicher, zuverlässig, kompakt, wartungsfreundlich. ... Für fleischverarbeiter und Verpackungszentren, Super- und Großmärkte, Lebensmittelindustrie, Kantinen und Verpflegungsbetriebe und Großhaushalte geeignet.

C/E653: Standardausführung
C/E653 R: gekühlte Ausführung

- Konstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 304 und eloxiertem Aluminium



- Sehr robuste, wegnehmbare und durchsichtige Vitrine und Deckel aus stoßfestem Methacrylat.
- Trichter aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Eingestellt mit standtdrolle und Drahtschaber
- Mitgeliefert werden eine Standardrolle und ein Schaber
- Einfache Dickeneinstellung für das gewünschte Gewicht Förderband
- Elektrische Einrichtungen in Gehäuse mit Schutzgrad IP 55
- Maschine mit den CE-Normen konform

Auf Anfrage

- Standard- und Sonderformzylinder
- Automatische Einpackvorrichtung, Fußschalter
- Trichter aus rostfreiem Stahl AISI 304, Inhalt 40 Liter
- Geschwindigkeitsregler: von 780 bis 4.300 Hamburger/Std
- Sonderspannungen, 60Hz

C/E653 R, gekühlt.

Die Kühlung bietet in Bezug auf hygiene in der an Verarbeitung, Leistungsfähigkeit und Kundendienst konkrete Vorteile an, weil die Kühlkette zwischen Kuhlzelle, gekühltem Fleischwolf und Hamburger-vorrichtung nicht unterbrochen wird; das Fleisch halt sich in der Theke besser, der nahrwert und der Geschmack bleiben erhalten. Die Hamburger sehen lange Zeit gut und begehrenswert aus.

FORMADORA AUTOMÁTICA; 2.100 HAMBURGUESAS /HORA. Alimentada con carne picada, produce hamburguesas y albondigas del peso requerido. Veloz, silenciosa, segura, fiable, compacta de fácil mantenimiento. Para talleres de elaboración de carnes y centros de envasado, súper e hipermercados, establecimientos de industria alimentaria, comedores de empresas, servicios de restauración y comunidades.

C/E653: version estándar
C/E653 R: version refrigerada

- Estructura de acero inoxidable AISI 304 y aluminio anodizado
- Vitrina y cubierta transparentes, removibles y muy sólidas, de metacrilato antigolpe.
- Somministrado adjunto un cilindro formador y un raspador
- Fácil regulación del espesor para obtener el peso requerido
- Component eléctricos en caja con protección IP 55
- Máquina conforme con lo establecido por las normas CE

Bajo pedido

- Rodillos formadores estándar o especiales
- Dispositivo empaquetador automático, pedal
- Tolva de acero inoxidable AISI 304; capacidad 40 litros
- Variador de velocidad: de 780 a 4300 hamburguesas/hora
- Voltajes especiales, 60 Hz

C/653 R, refrigerada.

la refrigeración ofrece concretas ventajas por lo que se refiere a la higiene en la elaboración, la eficacia y el servicio al cliente gracias a que la cadena del frío entre cámara frigorífica, picadora de carne refrigerada y hamburguesadora no se interrumpe; la carne se conserva mejor en el mostrador y sus características nutritivas y organolépticas permanecen inalteradas.

la Minerva
food service equipment



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

REG. N. 2714 UNI EN ISO 9001:2008