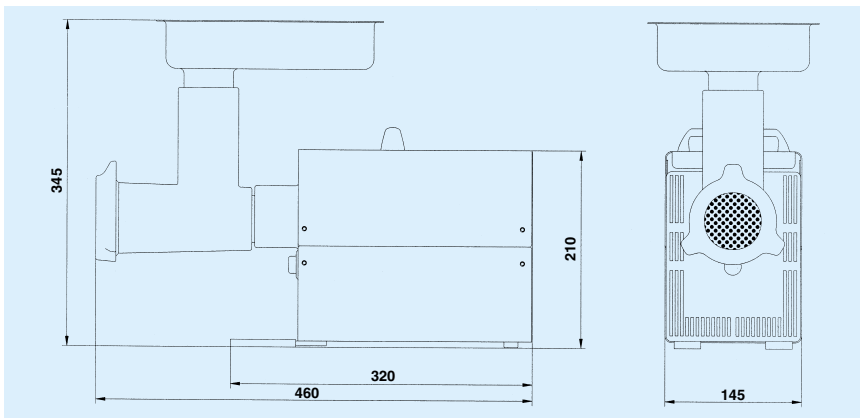


C/E12 L



la Minerva



C/E12 L



Tritacarne da banco di bassa potenza. Completa la nostra gamma

È stato realizzato per le esigenze delle piccole utenze: familiare e piccola ristorazione. Rappresenta la soluzione ideale per chi deve lavorare in modo accurato piccole quantità di carne. Compatto, leggero, facile da pulire, facile da installare ovunque e da spostare per mezzo della pratica maniglia.

- Costruzione in acciaio inox ed alluminio
- Bocca 12 in ghisa trattata al nichel chimico
- Sistema Enterprise: 1 piastra + 1 coltello inox
- Tramoggia estraibile
- Motore monofase
- Sistema NVR: pulsante di marcia e arresto
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza e alle norme specifiche per i tritacarne

Low-power table-top meat grinder. It completes our range

It is designed for the needs of the occasional user: families and small food service facilities.

It is the ideal solution for anyone who needs to process small amounts of meat in the best possible way. Compact, lightweight, easy to clean, easy to install anywhere and to move with its practical handle.

- Stainless steel and aluminium construction
- Head 12 in cast iron treated with chemical nickel
- Enterprise system: 1 plate and 1 stainless steel knife
- Removable feed pan
- Single-phase motor
- NVR system: start and stop button
- The machine complies with CE regulations on hygiene and safety and with specific regulations for meat grinders

Hachoir de comptoir à basse puissance. Il complète notre gamme

Ce hachoir a été réalisé pour répondre aux besoins de la petite restauration et des familles. Il constitue la solution idéale pour qui doit hacher de petites quantités de viande et obtenir un produit de qualité. Compact, léger, facile à nettoyer, à installer

| | | C/E12 L |
|--|---------------|-------------|
| Bocca - Head - Bouche - Schneckengehäuse - Boca | | 12 |
| Alimentazione - Power supply - Alimentation - Spannungsversorgung - Alimentación | | 220/1 50 Hz |
| Potenza motore - Motor power - Puissance moteur - Motorleistung - Potencia motor | kW (HP) | 0,35 (0,45) |
| Produzione - Output - Production - Stundenleistung - Producción | kg/h (kg/min) | 80 (1,3) |
| Peso TF/MF - Weight TPH/SPH - Poids TPH/MN - Gewicht DPH/EPH - Peso TF/MF | kg | 10 |

et à déplacer grâce à la poignée dont il est pourvu

- Réalisé en acier inox et aluminium
- Bouche 12 en fonte traitée au nickel chimique
- Système Enterprise: 1 plaque + 1 couteau inox
- Trémie amovible
- Moteur monophasé
- Système NVR: bouton de marche/arrêt
- Machine conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité et aux normes applicables aux hachoirs

Fleischwolf mit geringer Leistung für Theke. Vervollständigt unsere Produktpalette

Er wurde für die Bedürfnisse von Kleinanwendern konstruiert, für den Hausgang und kleine Gastwirtschaften. Er ist die ideale Lösung für den, der kleine Fleischmengen sorgfältig verarbeiten muss. Kompakt, geringes Gewicht, leicht zu reinigen, überall leicht zu installieren und mit Hilfe des praktischen Handgriffs leicht zu transportieren.

- Konstruktion aus Edelstahl und Aluminium
- Schneckengehäuse 12 aus chemischem Nickel behandeltem Gusseisen
- System Enterprise: 1 Scheibe + 1 Edelstahlmesser
- Abnehmbarer Trichter
- Einphasenmotor
- System NVR: Start- und Stoppknopf
- Die Maschine entspricht den CE-Bestimmungen hinsichtlich Hygiene und Sicherheit sowie den speziellen Normen für Fleischwölfe

Picadora de carne de baja potencia para banco. Completa nuestra gama

Ha sido realizada para uso del pequeño consumidor: familias y servicios menores de comida.

Representa la solución ideal para quien debe trabajar con cuidado pequeñas cantidades de carne. Compacta, liviana y fácil de limpiar, se instala en cualquier lugar y se cambia de posición con facilidad gracias a su manilla muy práctica.

- Fabricación en acero inoxidable y aluminio
- Boca 12 de fundición tratada con níquel químico
- Sistema Enterprise: 1 placa + 1 cuchilla inoxidable
- Tolva extraíble
- Motor monofásico
- Sistema NVR: pulsador de marcha y parada
- Máquina fabricada de conformidad con lo establecido por las normas CE en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas para picadoras de carne

IL VOSTRO CONCESSIONARIO - YOUR DISTRIBUTOR - VOTRE REVENDEUR



ÜBERREICHT DURCH - VUESTRO CONCESSIONARIO

la Minerva
di Chiodini Mario s.r.l.

Via Massarenti, 221/5 - 40138 Bologna (Italia)
Tel. +39 051 530.174 - Fax +39 051 535.327
Internet: <http://www.laminerva.it>
E-mail: laminerva@laminerva.it

