

A/E22 R - A/E32 R



ARTEX[®]
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

A/E22 R - A/E32 R



Refrigerated stainless steel counter meat mincer for medium production levels. The highest hygiene in processing in respect of the HACCP methodology; in order to improve the service to the customer. A sturdy, reliable machine. For food stores and catering.

- casing and feed pan in AISI 304 stainless steel
- AISI 304 stainless steel external head, easy to clean:

Enterprise: 1 plate and 1 blade made of stainless steel
Unger: Ø 82 mm, 3 items; Ø 98 mm 5 items made of stainless steel

- ventilated motor, forward running and stop with low-voltage (24 V) N.V.R.
- machine in conformity with CE hygiene and safety regulations and specific product standards

Refrigeration

- low-noise sealed compressor
- electronic thermostat for precision temperature control
- accessible internal parts for easy and quick servicing
- ecological refrigerating gas
- refrigerated feed-pan

On request

- special voltages, 60 Hz
- stainless steel table with wheels

Hachoirs d'étal réfrigérés en acier inox pour moyennes productions. L'hygiène maximum dans le respect de la méthodologie HACCP, au bénéfice de la clientèle. Machines robustes, compactes et fiables. Pour la restauration et le commerce alimentaire au détail.

- structure et trémie en acier inox AISI 304;
- corps externe en acier inox AISI 304. Facile à démonter pour le nettoyage;

Enterprise: 1 plaque et 1 lame en acier inox;
Unger: Ø 82 mm, 3 pièces; Ø 98 mm 5 pièces en acier inox;

- moteur ventilé, marche et arrêt à N.V.R. à basse tension (24 V)
- conformité aux normes CE d'hygiène et de sécurité, et aux normes spécifiques du secteur;

Réfrigération

Le système de réfrigération permet de hacher la viande sans interrompre la chaîne du froid. Tout risque de développement de la flore bactérienne est ainsi éliminé, la viande hachée conservant longuement sa couleur et ses caractéristiques gustatives et nutritives. Le hachoir peut également être utilisé de manière discontinue sans devoir démonter le corps pour le nettoyer et le replacer au réfrigérateur.

- compresseur hermétique et silencieux
 - thermostat électronique
 - gaz réfrigérant sans danger pour l'environnement
- Sur demande**
- voltages spéciaux, 60 Hz
 - table inox montée sur roues

Kühl-Fleischwölfe für Theke aus Edelstahl für mittlere Produktion. Für maximale Hygiene der Verarbeitung unter Beachtung der HACCP-Methode; zur Verbesserung des Dienstes am Kunden. Robuste, kompakte und zuverlässige Maschinen. Für Lebensmittel-Einzelhandel und Gaststätten.

- Karosserie und Trichter aus Edelstahl AISI 304
- Schneckengehäuse aus Edelstahl AISI 304. Zur Reinigung leicht auszubauen;

Enterprise: 1 Platte und 1 Messer aus Edelstahl
Unger: Ø 82 mm 3 Teile; Ø 98 mm 5 Teile aus Edelstahl

- Luftgekühlter Motor, Vorwärtsgang und Stopp mit N.V.R. mit Niederspannung (24 V)
- Die Maschine entspricht den CE-Bestimmungen hinsichtlich Hygiene und Sicherheit sowie den speziellen Normen der Branche

Kühlung

Das Kühlsystem ermöglicht die Fleischverarbeitung ohne Unterbrechung der Kühlkette. Die Entwicklung der Bakterienflora wird gestoppt. Geschmack, Farbe und Nährwert des Hackfleischs bleiben über lange

Tritacarne refrigerati da banco in acciaio inox per medie produzioni. La massima igiene delle lavorazioni nel rispetto della metodologia HACCP; per migliorare il servizio al cliente. Macchine robuste, compatte ed affidabili. Per il dettaglio alimentare e la ristorazione.

- carrozzeria e tramoggia 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
Unger: Ø 82 mm, 3 pezzi; Ø 98 mm 5 pezzi in acciaio inox (solo A/E32 R)

- motore ventilato, marcia avanti e stop con N.V.R. a bassa tensione (24 V)
- macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza e alle norme specifiche del settore

Refrigerazione

Il sistema di refrigerazione consente di lavorare la carne senza interrompere la catena del freddo. Lo sviluppo della flora batterica viene bloccato. Il trito presenta inalterati a lungo il gusto, il colore e le caratteristiche nutritive. Il tritacarne può essere usato anche in modo discontinuo senza dover smontare la bocca per pulirla e riporla in frigo.

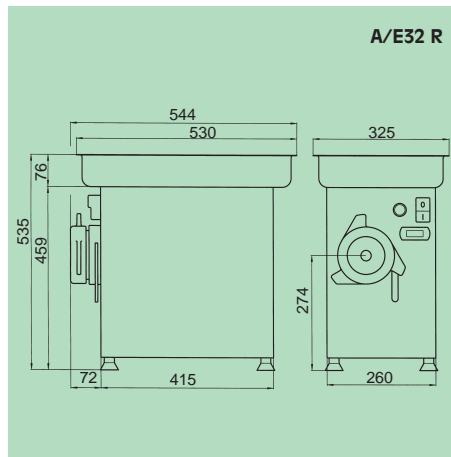
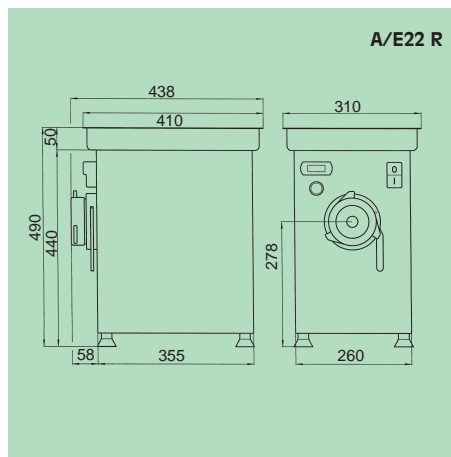
- compressore ermetico e silenzioso
- termostato elettronico
- gas refrigerante ad impatto ambientale nullo

A richiesta

- voltaggi speciali, 60 Hz
- tavolino inox con ruote

	A/E22 R	A/E32 R
bocca - head - corps - schneckengehäuse - boca	22/82	32/98
produzione - production - production - produktion - producción -	kg/h (kg/min)	250 (4,2) 450 (7,5)
potenza - power - puissance - leistung - potencia	kW (HP)	1,1 (1,5) 2,2 (3)
potenza gruppo refrigerante - refrigerated unit power - puissance groupe réfrigérant - leistung kühlaggregat - potencia grupo refrigerante	kW (HP)	0,11 (1/9) 0,11 (1,9)
peso netto - net weight - poids net - nettogewicht - peso neto	kg	40 74

il vostro concessionario



Zeit unverändert. Der Fleischwolf kann auch mit Unterbrechungen benutzt werden, ohne dass das Schneckengehäuse zum Reinigen und Kühlen ausgebaut werden muss.

- Dichter, leiser Kompressor
- Elektronischer Thermostat
- Umweltfreundliches Kühligas

Auf Wunsch

- Sonderspannungen, 60 Hz
- Tischchen aus Edelstahl mit Rädern

Picadoras de carne refrigeradas de mostrador en acero inox. para medias producciones. La máxima higiene de los trabajos en el respeto de la metodología HACCP para mejorar el servicio al cliente. Máquinas robustas, compactas y fiables. Adecuadas para la venta al detalle de productos alimentarios y la producción y venta de comidas.

- Bastidor y tolva de acero inox. AISI 304.
- Boca externa de acero inox. AISI 304. Fácil desmontaje para efectuar la limpieza;

Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla de acero inox.;

Unger: Ø 82 mm, 3 piezas; Ø 98 mm 5 piezas en acero inox.

- Motor ventilado, marcha hacia adelante y parada con N.V.R. de baja tensión (24 V).

- Máquina conforme con lo establecido por las normas CE en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas del sector.

Refrigeración

El sistema de refrigeración permite trabajar la carne sin interrumpir la cadena del frío. Se bloquea el desarrollo de la flora bacteriana. La carne picada presenta por más tiempo gusto, color y características nutritivas inalteradas. La picadora de carne puede ser usada también de modo discontinuo, sin necesidad de desmontar la boca para limpiarla y guardarla en el refrigerador.

- Compresor hermético y silencioso.
- Termostato electrónico.
- Gas refrigerante sin impacto ambiental.

Bajo pedido

- voltajes especiales, 60 Hz
- mesita inox. con ruedas

(04/01)

I DATI DEL PRESENTE CATALOGO NON SONO IMPERATIVI E POTRANNO SUBIRE VARIAZIONI SENZA PREAVVISO. SPECIFICATIONS AND OTHER FEATURES ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE

by **la Minerva**
 FOOD SERVICE EQUIPMENT

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