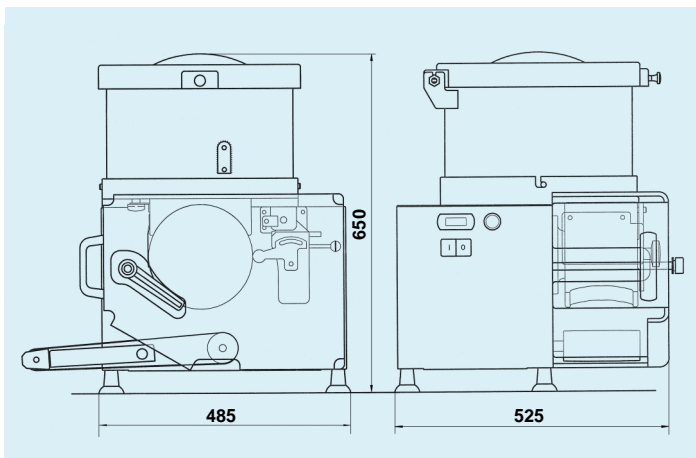


C/E653 **C/E653 R**





		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.
- Unreclioir 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

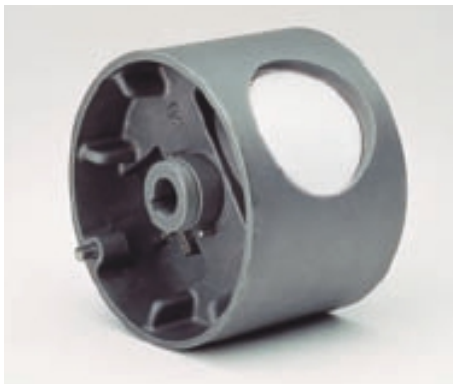
C-E653 R, réfrigéré.

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 Kühlzelle, gekühltem Fleischwolf und Hamburger-vorrichtung nicht unterbrochen wird; das Fleisch hält sich in der Theke besser, der Nährwert 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: versión estándar
C/E653 R: versión 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
- Componente 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

C/E H - HR



new!



HAMBURGATRICI AUTOMATICHE. Producono hamburger, medaglioni, "polpette", bastoncini e forme speciali. Possono essere alimentate con impasti di carni rosse, bianche e di pesce anche miscelate con altri ingredienti: verdure, olio, formaggi, pane grattato, ... Efficienti, versatili, sicure, compatte, affidabili, di facile manutenzione. Per supermercati, iper, servizi di ristorazione collettiva, laboratori carni, centri di confezionamento, industria alimentare.

C/E H

C/E HR versione refrigerata

- Struttura in acciaio INOX AISI 304
- Vetrina e coperchio in metacrilato trasparente, facili da rimuovere per la pulizia
- Rulli in Delrin®, con una o due forme
- Pale inox
- Nastro trasportatore di serie
- Alta velocità operativa: 2.100 r.p.h. nella versione standard
- Spessore stampo variabile in modo continuo per variare il peso
- Peso costante; l'hamburgatrice è anche un sistema di dosatura preciso e flessibile
- Massima igiene: materiali idonei al contatto con gli alimenti
- Tutta la macchina è facile da smontare per la pulizia e la manutenzione
- Sicura! Micro magnetici codificati e protezioni fisiche per impedire l'accesso alle parti in movimento

Versione refrigerata.

Nella versione refrigerata la vasca è mantenuta a bassa temperatura per evitare che l'impasto, durante la lavorazione o nelle pause, superi la temperatura critica oltre la quale inizia la proliferazione della carica batterica.

La refrigerazione offre concreti vantaggi: igiene delle lavorazioni, efficienza del reparto, servizio al cliente, macchina sempre pronta per l'uso.

A richiesta

- Nastro trasportatore con lunghezza su specifica
- Comando a pedale
- Rulli formatori standard, speciali o su specifica
- Pulizia automatica del filo raschiatore
- "Interleaver"; distributore automatico di carta
- Tramoggia in acciaio inox AISI 304; capacità 50 litri
- Nebulizzatore; per carni bianche o impasti difficili
- Velocità variabile da 500 a 4.000 r.p.h.
- Tavolo inox con ripiano estraibile e ruote con freno
- Voltaggi speciali, 60 Hz



AUTOMATIC HAMBURGER FORMING MACHINES. They produce hamburgers, medallions, meatballs, sticks and special shapes. They can be fed with mixtures of red, white meat and fish even mixed with other ingredients: vegetables, oil, cheese, breadcrumbs... Efficient, versatile, safe, reliable, compact, easy to maintain. For supermarkets, hypermarkets, collective catering services, butchers, packaging centres and the food industry.

C/E H

C/E HR refrigerated model

- Structure in AISI 304 stainless steel
- Window and cover in transparent methacrylate, easy to remove for cleaning
- Rollers in Delrin® with one or two shapes
- Stainless steel paddles
- Conveyor belt standard
- Fast working speed: 2.100 r.p.h in the standard version
- Mould thickness continually variable to change the weight
- Constant weight: the hamburger forming machine is also a precise and flexible dosing system
- Maximum hygiene: materials suitable for contact with food products
- All the machine is easy to dismantle for cleaning and maintenance
- Safe! Codified magnetic micro-switches and physical safety guards to prevent access to moving parts

Refrigerated version.

In the refrigerated version, the pan is kept at a low temperature to ensure that during processing or in the pauses, the mixture does not exceed the critical temperature above which bacterial count starts to proliferate. The refrigeration offers concrete advantages: hygienic processing, departmental efficiency, customer service, machine always ready to use.

On request

- Conveyor belt with personalised length
- Foot control
- Standard, special or personalised forming rollers.
- Automatic cleaning of the scraper wire
- "Interleaver"; automatic wrapping-paper distributor
- AISI 304 stainless steel feedbox; capacity 50 liters
- Vaporiser for white meat or particularly adherent mixtures
- Variable speed from 500 to 4000 r.p.h.
- Stainless steel table with extractable work

surface and wheels with brake

- Special voltages 60 Hz



RECONSTITUEUSES AUTOMATIQUES. Permettent de produire des hamburgers, médaillons, "boulettes", bâtonnets et formes spéciales. Elles peuvent être alimentées au moyen de viandes rouges, blanches et poisson y compris mélangées avec d'autres ingrédients: légumes, huile, fromages, chapelure... Efficaces, polyvalentes, sûres, compactes, fiables, d'entretien facile. Pour les supermarchés, les hypermarchés, les services de restauration collective, les laboratoires de boucherie, centres d'emballage, industrie alimentaire.

C/E H

C/E HR version réfrigérée

- Structure en acier inox AISI 304
- Vitrine et couvercle en méthacrylate transparent, faciles à enlever pour le nettoyage
- Rouleaux en Delrin®, avec un ou deux moules
- Pales inox
- Convoyeur de série
- Autre vitesse de fonctionnement: 2.100 r.p.h. dans la version standard
- Epaisseur moule variable en mode continu pour varier le poids
- Poids constant; la reconstitueuse est aussi un système de dosage précis et flexible
- Maximum d'hygiène: matériaux destinés au contact avec les aliments
- Toute la machine est facile à démonter pour le nettoyage et l'entretien
- Sûre! Micro-interrupteurs magnétiques codés et protections physiques pour empêcher l'accès aux parties en mouvement

Version réfrigérée.

Dans la version réfrigérée, le bac est maintenu à basse température pour éviter que la pâte, pendant la production ou dans les pauses, dépasse la température critique au-delà de laquelle commence la prolifération des charges bactériennes. La réfrigération offre des avantages concrets: hygiène des productions, efficacité du service, service au client, machine toujours prête pour l'utilisation.

Sur demande

- Convoyeur avec longueur sur spécification
- Commande à pédale
- Rouleaux formateurs standard, spéciaux ou sur spécification
- Nettoyage automatique du fil racloir
- "Interleaver"; distributeur automatique de papier
- Trémie en acier inox AISI 304; capacité 50 litres
- Nebulisateur; pour viandes blanches ou pâtes difficiles
- Vitesse variable de 500 à 4.000 r.p.h.
- Table inox avec plan amovible et roulettes à frein
- Tensions spéciales, 60 Hz



AUTOMATISCHE HAMBURGERMASCHINEN. Produzieren Hamburger, Medaillons, „Frikadellen“, Stäbchen und Spezialformen. Die Maschinen können mit Teigen aus roten, weißen Fleischsorten und VonFisch auch mit weiteren Zutaten vermischt, zugeführt werden: Gemüse, Öl, Käse, Paniermehl,... Wirtschaftlich, vielseitig, sicher, kompakt, zuverlässig, pflegeleicht. Für Supermärkte, Hypermärkte, Gemeinsames Gaststättenwesen, Fleischverarbeitungsbetriebe, Verpackungs-zentren, Lebensmittelindustrie.

C/E H

C/E HR gekühlte Version

- Aufbau aus INOX-Stahl AISI 304.
- Vitrine und Deckel aus durchsichtigem Metakrylat, leicht zu Reinigungszwecken zu entfernen
- Formrolle aus Delrin®, mit einer oder zwei Formen
- Edestahl Schaufel
- Serienmäßiges Förderband
- Hohe Betriebsgeschwindigkeit: 2.100 Upm in der Standardversion
- Formdicke stufenlos verstellbar zur Regulierung des Gewichts
- Konstantes Gewicht; die Hamburgermaschine ist auch ein präzises und flexibles Dosiersystem.
- Maximale Hygiene: Für den Kontakt mit Lebensmittel geeignete Materialien
- Die gesamte Maschine lässt sich leicht zur Reinigung und Pflege zerlegen.
- Sicher! Codierte Magnetmikroschalter und physikalische Schutzvorrichtungen zur Unterbindung des Zugriffs auf bewegliche Teile.

Ausführung mit Kühlung.

Bei der Ausführung mit Kühlung wird der trichter auf einer niedrigen Temperatur gehalten um zu vermeiden, dass der Teig während der Verarbeitung oder in den Pausen die kritischen Temperaturen überschreitet, oberhalb derer die Vermehrung der bakteriellen Belastung beginnt. Die Kühlung bietet konkrete Vorteile: Hygiene der Verarbeitungen, Wirtschaftlichkeit der Abteilung, Kundendienst, stets betriebsbereite Maschine.

Auf anfrage

- Förderband mit Länge nach spezifischer Vorgabe
- Fußschalter
- Standardformrolle, Spezialformrolle oder formrolle nach spezifischer Vorgabe
- Automatische Reinigung des Schabedrahts
- "Interleaver"; automatische Papieraussgabe
- Trichter aus rostfreiem Stahl AISI 304; Inhalt 50 Liter
- Zerstäuber, für weiße Fleischsorten oder schwierigere Teige
- Geschwindigkeit einstellbar von 500 bis 4.000 Upm.
- Inox Tisch mit ausziehbarer Arbeitsfläche und Rädern mit Bremse.
- Spezialspannungen, 60 Hz



MÁQUINAS AUTOMÁTICAS DE HAMBURGUESAS. Producen hamburguesas, medallones, albóndigas, barritas y formas especiales. Pueden ser alimentadas con mezclas de carnes rojas, blancas, pescado con otros ingredientes: verduras, aceite, quesos, pan rallado, etc. Eficientes, versátiles, seguras, compactas, fiables y de fácil mantenimiento. Para supermercados e hipermercados, servicios de restauración colectiva, talleres de elaboración de carnes, centros de envasado e industria alimentaria.

C/E H

C/E HR versión refrigerada

- Estructura de acero inoxidable AISI 304
- Vetrina y tapa de metacrilato transparente, fáciles de quitar para las operaciones de limpieza
- Cilindro en Delrin® con un expulsor (simple o doble)
- Palas en acero inox
- Cinta transportadora de serie
- Alta velocidad operativa: 2100 rph para la versión estándar
- Espesor del molde variable en modo continuo para regular el peso
- Peso constante; la máquina de hamburguesas constituye también un sistema de dosificación preciso y flexible
- Máxima higiene: materiales idóneos par el contacto con los alimentos
- Toda la máquina es fácil de desmontar para las operaciones de limpieza y mantenimiento
- ¡Segura! Microinterruptores magnéticos codificados y protecciones físicas impiden el acceso a las partes en movimiento

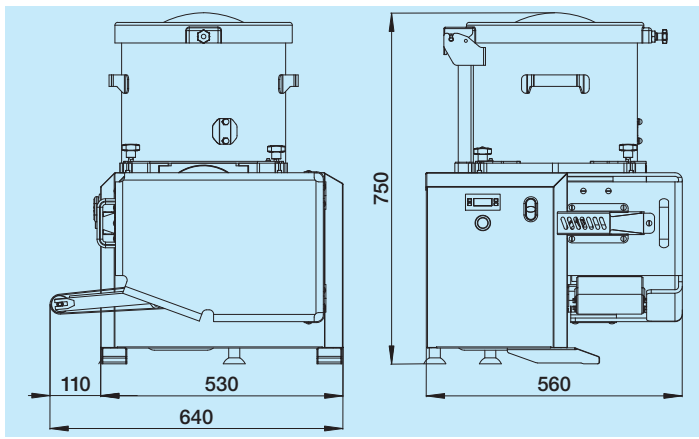
Versión refrigerada.

En la versión refrigerada la cuba es mantenida a baja temperatura para evitar que, durante la elaboración o en las pausas, la mezcla alcance la temperatura crítica, superada la cual comienza la proliferación de la carga bacteriana. La refrigeración ofrece algunas ventajas concretas: higiene durante la elaboración, eficiencia de distribución, servicio al cliente y máquina siempre pronta para el uso.

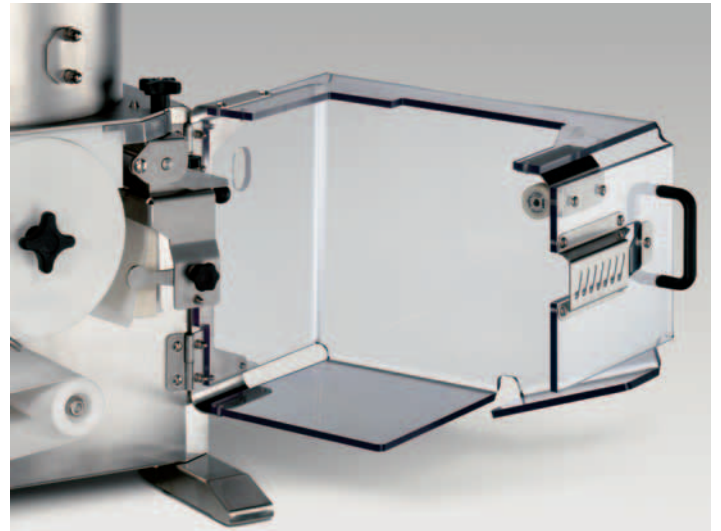
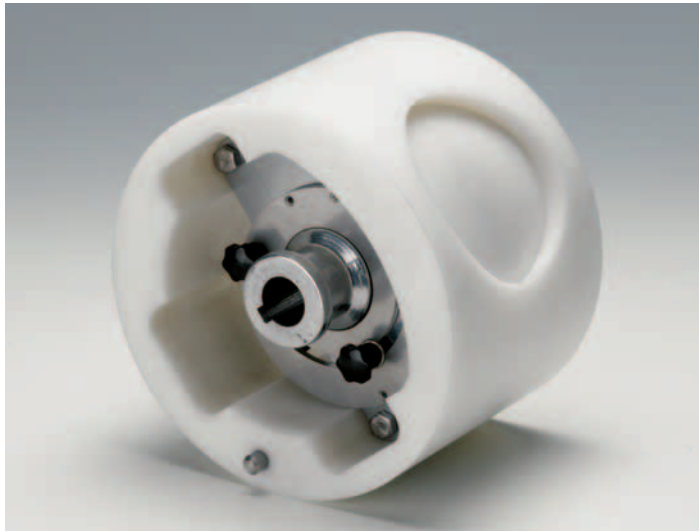
Bajo pedido

- Cinta transportadora con longitud según las especificaciones del cliente
- Mando de pedal
- Cilindros formadores estándar, especiales o según las especificaciones del cliente
- Limpieza automática del filo rascador
- "Interleaver": distribuidor automático de papel
- Tolla de acero inoxidable AISI 304; capacidad 50 litros
- Nebulizador; para carnes blancas o mezclas difíciles
- Velocidad variable de 500 a 4.000 rph
- Mesa inoxidable con estante extraíble y ruedas con freno
- Voltajes especiales, 60 Hz.





		C/E H	C/E HR
Capienza vasca - Feed pan capacity - Contenance bac - Trichterinhalt - Capacidad de la cuba	l	30	30
Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia	kW (HP)	0,75 (1,0)	0,75 (1,0)
Gruppo frigorifero - Refrigeration unit - Groupe frigorifique - Kühlaggregat - Grupo frigorífico	kW (HP)	-	0,2 (0,3)
Cicli di lavoro - Work cycles - Cycle de travail - Arbeitszyklus - Ciclos de trabajo	r.p.h.	2.100	2.100
Ø Forma - Ø Shape - Ø Moule - Ø Form - Ø Forma	mm	max 120	max 120
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	60	70



Formati - Sizes - Formats
Formate - Formatos

			C/E H - HR	
			Ø	h
Forme per rullo Shapes per roller Moule pour rouleau Formen für Walze Formas por cilindro	1	mm/max	120	7 - 25
	2	mm/max	45	5 - 27



La massima sicurezza! le nostre hamburgeratrici sono dotate di tutti gli accorgimenti utili per aumentare il livello di sicurezza; la vetrina copre tutte le parti in movimento e consente la massima visibilità del processo in corso.
Brevettata! La vasca INOX è completamente estraibile per facilitare la pulizia. Tutti i componenti che entrano in contatto con la carne o con gli altri impasti sono omologati per alimenti, nel rispetto della procedura HACCP.



Maximum safety! Our hamburger forming machines are fitted with all useful devices for

increasing the safety level; the glass panel covers all moving parts and gives maximum visibility of the process in progress. **Patented!** The stainless steel tank is completely removable to facilitate cleaning. All the components that come into contact with meat or the other mixtures are approved for use with foods, in compliance with the HACCP procedure.



Le maximum de sécurité! Nos reconstitueuses sont dotées de tous les dispositifs permettant d'augmenter le niveau de sécurité; la vitrine couvre toutes les parties en mouvement et assure le maximum de visibilité du processus en cours.
Brevetée! La cuve en INOX est entièrement amovible pour faciliter le nettoyage. Tous les composants qui entrent en contact avec la viande et les autres pâtes et autres ingrédients sont homologués pour usage alimentaire, dans le respect de la procédure HACCP.



Maximale Sicherheit! Unsere Hamburgermaschinen

sind mit allen nützlichen Vorkehrungen zur Erhöhung der Sicherheit ausgestattet. Die Vitrine deckt alle laufenden Teile ab und erlaubt die maximale Sicht auf den laufenden Prozess.

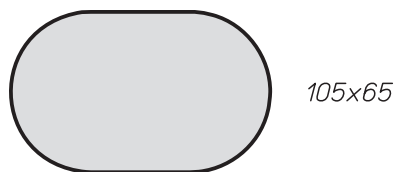
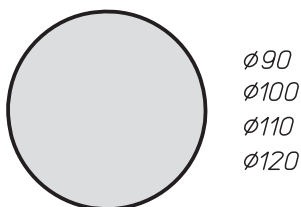
Patentiert! Die INOX Wanne ist komplett ausziehbar, um die Reinigung zu erleichtern. Alle Komponenten, die in Kontakt mit Fleisch oder anderen Zubereitungen treten, sind für Lebensmittel nach der HACCP Prozedur zugelassen.



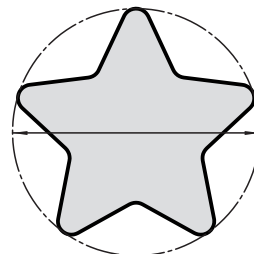
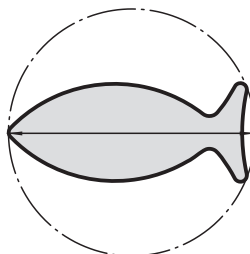
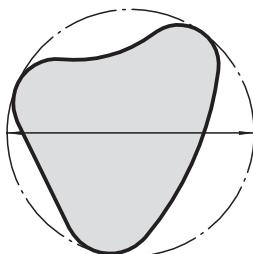
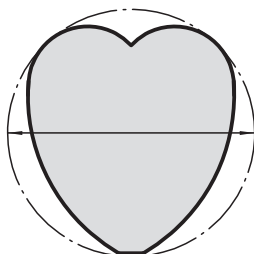
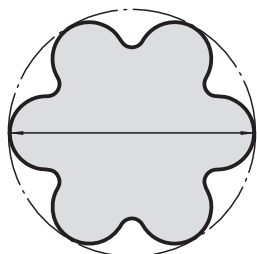
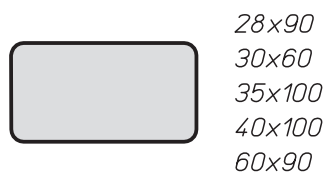
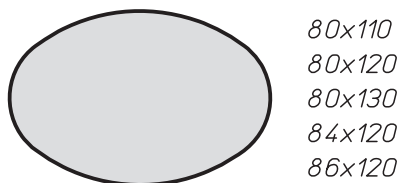
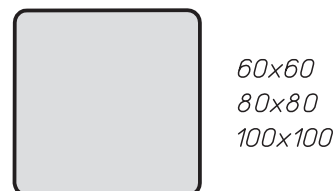
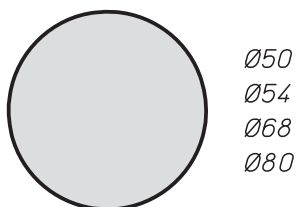
¡La máxima seguridad! Nuestras máquinas de hamburguesas poseen todas las características necesarias para aumentar el nivel de seguridad; el cristal cubre todas las partes en movimiento y permite la máxima visibilidad del proceso en curso.

¡Patentada! La cuba inoxidable es completamente extraíble para facilitar su limpieza. Todos los componentes que entran en contacto con la carne o con las otras mezclas utilizadas están homologados para alimentos, en observancia del procedimiento HACCP.

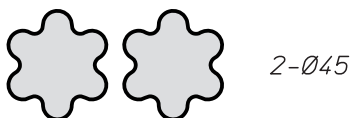
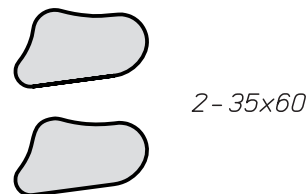
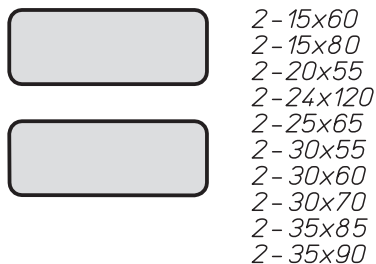
FORME STANDARD - STANDARD FORMS - FORMES STANDARD - STANDARD FORMEN - FORMAS ESTÁNDAR



FORME SPECIALI - SPECIAL FORMS - FORMES SPECIALES - SONDER FORMEN - FORMAS ESPECIALES



FORME SPECIALI DOPPIE - SPECIAL DOUBLE FORMS - FORMES SPECIAUX DOUBLES - SONDER DOPPELTE FORMEN - FORMATOS ESPECIALES DOBLES



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



POLPETTATRICE MEAT BALLS FORMER



FORMATRICE AUTOMATICA DI POLPETTE

Collegata in linea ad una hamburgeratrice (che produce porzioni di formato cilindrico), ne modifica la forma in sferica (polpette). Per pronti-pasto, mense, comunità, laboratorio, piccole industrie...

- Struttura in acciaio INOX AISI 304.
- Nastro trasportatore uscita regolabile in altezza e smontabile per pulizia (riceve le polpette e le deposita su un banco o su altre attrezzature per cicli di lavorazione successivi)
- Gruppo rullo e contro-rullo (mezzaluna) smontabili senza attrezzi per pulizia e cambio formato
- Su richiesta: è possibile prevedere formati di polpette diversi e sistemi di collegamenti con altri marchi di hamburgeratrici (previa approvazione del nostro Uff. Tecnico).

AUTOMATIC MEATBALL FORMING MACHINE

Connected in line to a hamburger forming machine (which produces cylindrically-shaped portions), this machine changes them into spherical formats (meatballs). For ready meals, refectories, communities, food processing centres, small scale industries, etc.

- AISI 304 stainless steel structure.
- Outfeed conveyor belt, the height of which can be adjusted, can be removed for cleaning (it receives the meatballs and places them on a counter or other equipment for the subsequent processing cycles).
- The roller and counter-roller units (half-moon-shaped) can be removed without tools for the cleaning and size changeover operations.
- On request: different meatball formats can be provided as well as systems for connecting to other brands of hamburger forming machines (subject to approval by our Technical Dept.).

FORMEUSE AUTOMATIQUE DE BOULETTES

Reliée en ligne à une reconstitueuse (qui produit des portions de forme ronde), elle confère aux portions une forme sphérique (boulettes). Pour les vendeurs de plats à emporter, les cantines, les communautés, les laboratoires, les petites entreprises...

- Structure en acier INOX AISI 304.
- Convoyeur de sortie réglable en hauteur et démontable pour le nettoyage (reçoit les boulettes et les dépose sur un banc ou sur d'autres équipements pour les cycles de production suivants).
- Groupe rouleau et contre-rouleau (demi-lune) démontables sans outil pour le nettoyage et le changement de format.
- Sur demande: il est possible de prévoir des formats de boulette différents et des systèmes de connexion avec d'autres marques de reconstitueuses (après approbation de notre service technique).

FLEISCHKLÖSSCHEN-FORMAUTOMAT

Der Formautomat wird in Reihe an eine (Portionen in zylindrischer Form produzierende) Hamburgermaschine angeschlossen und ändert die Form in eine Kugel (Fleischklößchen) Für Schnellimbisse, Mensen, Gemeinschaftsküchen, Labors, Kleingewerbe

- Aufbau aus INOX-Stahl AISI 304.
- Förderband mit höhenverstellbarem Auslauf und Ausbaumöglichkeit zu Reinigungszwecken (nimmt die Fleischklöße auf und legt sie auf einem Tresen oder auf anderen Ausrüstungen für die anschließenden Arbeitszyklen ab).
- Gruppe mit Walze und Gegenwalze (Halbmond), werkzeugfrei zu Reinigungs- und Formatwechszwecken ausbaubar.
- Auf Anfrage: es besteht die Möglichkeit, unterschiedliche Fleischklößchenformate und Systeme für die Verbindung mit anderen Hamburgermaschinenmarken (nach vorheriger Genehmigung durch unsere Technikabteilung) vorzusehen.

FORMADORA AUTOMÁTICA DE ALBÓNDIGAS

Conectada en línea a una máquina de hamburguesas (que produce porciones de formato cilíndrico), modifica su forma y la vuelve esférica (albóndigas). Para locales de comida preparada, comedores, comunidades, talleres, pequeñas industrias. etc.

- Estructura de acero inoxidable AISI 304.
- Cinta transportadora de salida de altura regulable y desmontable para su limpieza (recibe las albóndigas y las deposita en un banco o en otros dispositivos para sucesivos ciclos de elaboración).
- Grupo rodillo y contrarrodillo (medialuna) desmontables sin herramientas para la limpieza y el cambio de formato.
- Bajo pedido: es posible elaborar diferentes formatos de albóndigas y sistemas de conexión con otras marcas de máquinas de hamburguesas (previa aprobación de nuestra oficina técnica).

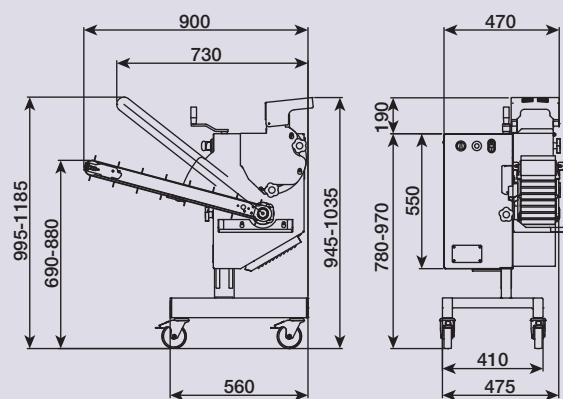


CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		MBF
Alimentazione - Power supply - Alimentation - Versorgung - Alimentación	V./Hz	230/1/50-60
Potenza assorbita - Power input - Puissance absorbée - Aufgenommene Leistung - Potencia absorbida	kW (HP)	0,18 (0,24)
Produzione max. - Max. output - Production max. - Produktion max. - Máx producción (*)	meatballs/h (**)	~ 4000
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	59

(*) Approssimativo, a seconda dell'impasto - Approximate, depending on the mixture - Approximatif, selon le type de pâte - ungefähr, je nach Teig - Aproximativo, según la mezcla

(**) Considerando formato doppio - Considering double size - Pour un format double - unter Berücksichtigung des Doppelformats - Considerando el formato doble



Polpette Meatballs Boulettes Fleischklößchen Albóndigas (*)	Uscita hamburgeratrice Hamburger forming machine outfeed Sortie reconstitueuse Auslauf der Hamburgermaschine Salida de la máquina de hamburguesas	Formato polpette Meatball size Format boulettes Fleischklößchenformat Formato de las albóndigas
g		Ø mm
15 ~ 20		28
20 ~ 25		36
25 ~ 30		40
30 ~ 35		45



Macchine conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.

