

A/E 22 TG



A/E 22 TG

Tritacarne grattugia professionale per piccole e medie produzioni. Il miglior rapporto tra prezzo e prestazioni, versatile e compatto. Facile da usare come tritacarne e per grattugiare parmigiano, formaggi duri, pane, mandorle, cioccolata,...
Affidabile, molto facile da pulire. Ha un vastissimo campo di impiego; per ristoranti, mense, comunità, gastronomie, pizzerie, fast food,.....

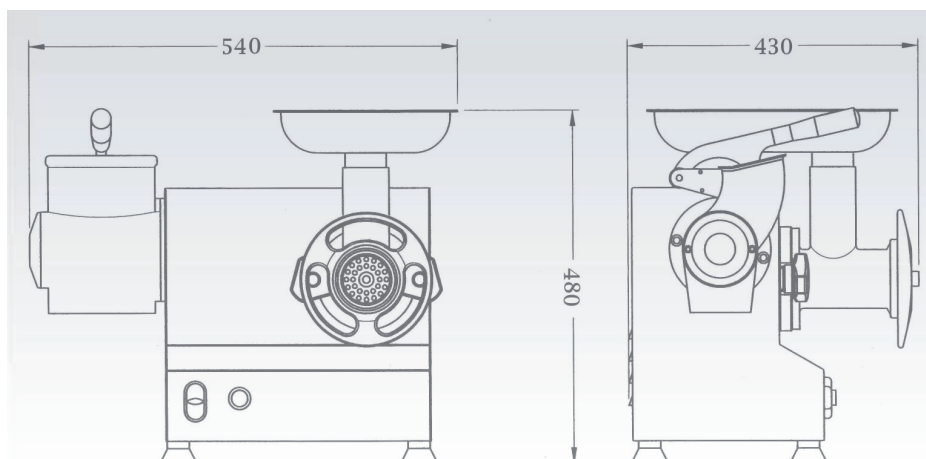
- carrozzeria in acciaio inox AISI 304.
- minimo ingombro.
- marcia e stop con N.V.R. a bassa tensione (24 V).
- macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

Tritacarne

- bocca 22 esterna in acciaio inox AISI 304. Facile da smontare per la pulizia. Enterprise, 1 piastra e 1 coltello in acciaio inox.
- tramoggia in acciaio inox AISI 304 estraibile.

Grattugia

- rullo in acciaio inox.
- bocca di uscita con griglia. Vasca di raccolta prodotto.



Professional meat mincer – grater for small medium-scale productions. Best price-performance ratio available, versatile and compact. Easy to use as a meat mincer and for grating Parmesan, hard cheeses, bread, almonds, chocolate, ...
Reliable and very easy to clean. An extremely wide spectrum of uses; suitable for use in restaurants, canteens, community centres, delicatessens, pizzerias, fast food outlets, ...

- AISI 304 stainless steel casing.
- space-saving.
- start and stop with low voltage (24V) N.V.R.
- machine conforms with CE hygiene and safety standards.

Meat mincer

- external head 22 in AISI 304 stainless steel. Easily dismantled for cleaning. Enterprise system, 1 plate and 1 stainless steel knife.

- removable feed pan AISI 304 stainless steel.

Grater

- stainless steel roller.
- grid outlet. Receiving pan.

Hachoir - râpe professionnel pour petites et moyennes productions. Le meilleur rapport prix/performance, flexible et compact. Facile à utiliser comme hachoir à viande et pour râper parmesan, fromages durs, chocolat, ... ainsi que pour obtenir chapelure et amandes pilées. Fiable et très facile à nettoyer. Nombreuses applications. Pour restaurants, cantines, collectivités, traiteurs, pizzerias, fast-food,...

- structure en acier inox AISI 304.
- encombrement minime.
- commandes de marche et arrêt de type N.V.R. à basse tension (24 V).
- machine conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité.

Hachoir

- corps 22 externe en acier inox AISI 304; facile à démonter pour son nettoyage. Système single coupe, 1 plaque et 1 couteau en acier inox.
- trémie en acier inox AISI 304, extractible.

Râpe

- rouleau en acier inox.
- bouche de sortie avec grille; bac de récupération.

Professioneller Fleischwolf/Reibe für kleine und mittlere Produktion. Bestes Preis-Leistungsverhältnis, vielseitig und kompakt. Leicht zu benutzen als Fleischwolf und zum Reiben von Parmesan, Hartkäse, Brot, Mandeln, Schokolade, ... Zuverlässig, sehr leicht zu reinigen. Sehr grosser Anwendungsbereich für Restaurants, Mensen, Gemeinschaftseinrichtungen, Gasthäuser, Pizzerien, Fast Food,

- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- minimaler Platzbedarf.
- Start und Stopp mit N.V.R. in Niederspannung (24 V)
- Die Maschine entspricht hinsichtlich Hygiene und Sicherheit den CE Bestimmungen.

Fleischwolf

- Schneckengehäuse 22 aus Edelstahl AISI 304. Zur Reinigung leicht auszubauen. System Enterprise, 1 Platte und 1 Messer aus Edelstahl
- Trichter aus Edelstahl AISI 304, abnehmbar
- Reibe
- Lochwalze aus Edelstahl
- Ausgangsöffnung mit Gitter. Auffangwanne

Picadora de carne rallador profesional para pequeñas y medianas producciones. Versátil y compacta, ofrece la mejor relación entre precio y prestaciones. Fácil de usar como picadora de carne y para rallar parmesano, quesos duros, pan, almendras, chocolate, ... Fiable, muy fácil de limpiar. Vastísimo campo de empleo; para restaurantes, comedores laborales, comunidades, puntos de gastronomía, pizzerías, fast foods, ...

- estructura de acero inox. AISI 304
- dimensiones reducidas.
- marcha y parada con N.V.R. de baja tensión (24 V)
- máquina fabricada según normas CE en materia de higiene y de seguridad.

Picadora de carne

- boca 22 externa de acero inox. AISI 304. Fácil de desmontar para la limpieza. Sistema Enterprise, una placa y una cuchilla de acero inox.
- tolva de acero inox AISI 304, extraíble
- Rallador
- rodillo de acero inox.
- boca de salida con rejilla. Cuba receptora

		A/E 22 TG
bocca tritacarne - meat mincer head - corps hachoir - Schneckengeh. Fleischw. - boca picadora carne		22
produzione tritacarne - meat mincer production - production hachoir - Produktion Fleischwolf - producción picadora	Kg/h	300
produzione grattugia - grater production - production râpe - Produktion Reibe - producción rallador	Kg/h	40
motore trifase/monofase - three-phase/single phase motor - moteur triphasé/monophasé - Drehstrommotor/Einphasenmotor - motor trifásico/monofásico	kW HP	1,1 1,5
peso netto - net weight - poids net - Nettogewicht - peso neto	Kg	38

ARTEX®
food processing equipment



la Minerva®
 food service equipment
 la Minerva di Chiodini Mario s.r.l.
 via del Vetraro, 36 Z.I. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy
 tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
 laminerva@laminerva.it
 www.laminerva.it