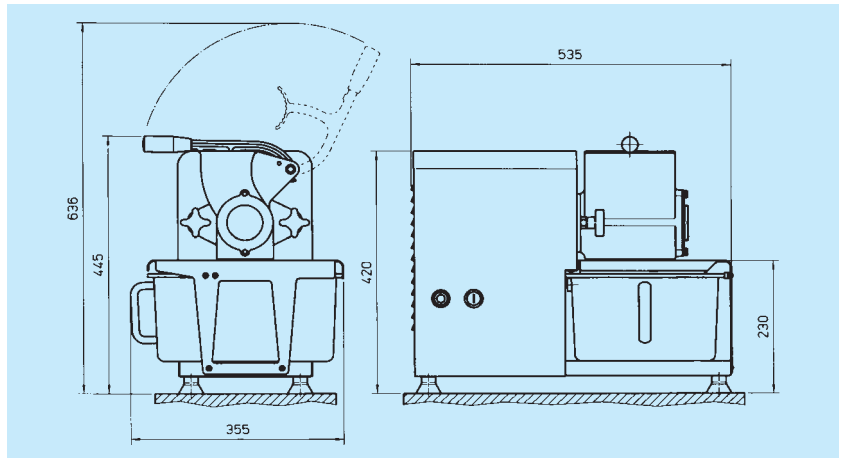


C/E GF2



la Minerva



C/E GF2



GRATTUGIA PROFESSIONALE. Bocca inox estraibile. Una macchina innovativa! Per medie e alte produzioni. Completamente in acciaio inox. Per grattugiare parmigiano, formaggi duri, pane, mandorle, cioccolata,... Potente, compatta, affidabile, molto facile da pulire e da usare. Per ristoranti, mense, comunità, gastronomie, pizzerie, fast food, laboratori alimentari, supermercati,...

- Carrozzeria in acciaio inox AISI 304
- Bocca di grandi dimensioni in acciaio inox AISI 304, estraibile per facilitare la pulizia
- Rullo punzonato in acciaio inox
- Bocca di uscita senza griglia. Vasca di raccolta con sensore e protezione
- Motore con freno elettronico
- Marcia e stop con N.V.R. a bassa tensione (24 V)
- Macchina conforme alle norme C€ in materia di igiene e di sicurezza

A richiesta

- Rullo fresato inox
- Voltaggi speciali, 60 Hz
- Vasca di raccolta in acciaio inox: 10 litri

PROFESSIONAL GRATER. Stainless steel removable inlet. An innovative machine. For medium to large-scale production. Entirely manufactured in stainless steel. Ideal for grating parmesan, hard cheeses, bread, almonds, chocolate,... Powerful, compact, reliable, easy to clean and user friendly. Suitable for use in restaurants, canteens, community centres, delicatessens, food processing centres, supermarkets,...

- AISI 304 stainless steel casing
- Large AISI 304 stainless steel inlet, removable for easy cleaning
- Punched stainless steel roller
- Grid-free outlet. Receiving pan fitted with sensor and shield
- Motor with electronic brake
- Forward motion and stop with low voltage (24 V) N.V.R.
- The machine complies with C€ hygiene and safety standards

On request

- Milled stainless steel roller
- Special voltages, 60 Hz
- Stainless steel receiving pan: 10 liters

RÂPE PROFESSIONNELLE. Bouche inox extractible. Machine innovante! Pour moyennes et grandes productions. Entièrement réalisée en acier inox. Pour râper parmesan, fromages durs, chocolat, pain, ainsi que pour obtenir chapelure et amandes pilées. Puissante, compacte, fiable, très facile à utiliser et à nettoyer. Pour restaurants, cantines, collectivités, traiteurs, pizzerias, fast-food, supermarchés, centres de production alimentaires,...

- Structure en acier inox AISI 304
- Bouche de grandes dimensions en acier inox AISI 304, extractible pour faciliter le nettoyage
- Rouleau poinçonné en acier inox
- Bouche de sortie sans grille; bac de récupération avec capteur et protection
- Moteur à frein électronique
- Commandes de marche et arrêt de type N.V.R. à basse tension (24 V)
- Machine conforme aux normes C€ en matière d'hygiène et de sécurité

Sur demande

- Rouleau fraisé inox
- Voltages spéciaux, 60 Hz
- Bac de récupération en acier inox: 10 litres

PROFESSIONELLE REIBE. Adnehmbare Edelstahl. Öffnung. Eine innovative Maschine! Für mittlere und hohe Produktion. Vollständig aus Edelstahl. Abnehmbare Einfüllöffnung. Zum Reiben von Parmesan, Hartkäse, Brot, Mandeln, Schokolade,... Leistungsstark, kompakt, zuverlässig, sehr leicht zu reinigen und zu benutzen. Für Restaurants, Mensen, Gemeinschaftseinrichtungen, Gasthäuser, Pizzerien, Fast Food, Lebensmittel verarbeitende Betriebe, Supermärkte,...

- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Große Einfüllöffnung aus Edelstahl AISI 304, zur leichteren Reinigung abnehmbar
- Lochwalze aus Edelstahl
- Ausgangsöffnung ohne Gitter. Auffangwanne mit Sensor und Schutz
- Motor mit Stopp mit N.V.R. in Niederspannung (24 V)
- Die Maschine entspricht hinsichtlich Hygiene und Sicherheit den C€-Bestimmungen

Auf Anfrage

- Gefräste Walze (aus Edelstahl)
- Sonderspannungen, 60 Hz
- Auffangwanne aus Edelstahl: 10 Liter

RALLADOR PROFESIONAL. Boca inox extraíble. Una máquina innovadora! Para medias y altas producciones. Fabricado enteramente en acero inox. Para rallar parmesano, quesos duros, pan, almendras, chocolate,... Potente, compacto, fiable, muy fácil de usar y de limpiar. Para restaurantes, comedores laborales, comunidades, puntos gastronómicos, pizzerías, fast food, centros de preparación de alimentos, supermercados,...

- Estructura de acero inox AISI 304
- Boca de grandes dimensiones en acero inox AISI 304, extraíble para facilitar la limpieza
- Rodillo punzonado de acero inox
- Boca de salida sin rejilla. Cuba receptora con sensor y protección
- Motor con freno electrónico
- Marcha y parada con N.V.R. de baja tensión (24 V)
- Máquina fabricada según normas C€ en materia de higiene y de seguridad

Bajo pedido

- Rodillo fresado inox
- Voltajes especiales, 60 Hz
- Cuba receptora de acero inox: 10 litros



option



Dimensioni bocca - Inlet dimensions - Dimensions bouche - Abmessungen Auslaufgehäuse - Dimensiones boca	mm	145x80
Vasca di raccolta - Receiving pan - Bac de recuperation - Auffangwanne - Cuba receptora	l	10
Numero giri grattugia - No. revolution grater - Régime rape - Drehzahl Reibe - Revoluciones rallador	r.p.m.	1.400
Produzione - Output - Production - Leistung - Producción	kg/h (kg/min)	160 (2,7)
Coperti/giorno - Meals/day - Couverts/jour - Gedecke/Tag - Cubiertos/día	N°	300
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrommotor - Motor trifásico	kW (HP)	1,5 (2)
Motore monofase - Single-phase motor - Moteur monophasé - Einphasenmotor - Motor monofásico	kW (HP)	1,5 (2)
Peso netto - Net weight - Poids net TPH (MPH) - Nettogewicht - Peso neto	kg	31

IDATI DEL PRESENTE CATALOGO NON SONO IMPEGNATIVI E POTRANNO SUBIRE VARIAZIONI SENZA PREAVVISO. SPECIFICAZIONI E ALTRE FEATURES SONO SOGGETTE A CAMBIARE SENZA AVVERTENZA.



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 9001:2000