

# C/E GF - C/E GF2



C/E GF

## GRATTUGIA PROFESSIONALE CON BOCCA ESTRAIBILE

- Per grattugiare parmigiano, formaggi duri, pane, mandorle, cioccolata
- Per ristoranti, mense, comunità, gastronomie, pizzerie, fast food, laboratori alimentari, supermercati
- Facili da utilizzare e pulire
- **C/E GF** - Bocca alluminio anodizzato estraibile, indicato per piccole e medie produzioni
- **C/E GF2** - Bocca acciaio inox estraibile, indicato per medie ed alte produzioni
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rullo punzonato in acciaio inox.
- Vasca di raccolta con sensore e protezione
- Motore con freno elettronico
- A richiesta: Vasca di raccolta in acciaio inox 10 lt, rullo fresato in acciaio, C/E GFX con bocca inox estraibile

## PROFESSIONAL GRATER WITH REMOVABLE INLET

- for grating parmesan, hard cheeses, bread, almonds, chocolate,
- Suitable for restaurants, canteens, community centres, delicatessens, food processing centres, supermarkets
- Users' friendly and easy to clean
- **C/E GF** - Removable anodized Aluminium inlet . For small to medium scale production
- **C/E GF2** - Removable aisi 304 stainless steel inlet. For medium to large scale production
- AISI 304 stainless steel casing
- Punched stainless steel roller
- Receiving pan fitted with sensor and shield
- Electronic brake Motor
- On request: 10 lt aisi 304 stainless steel receiving pan, milled stainless steel roller, C/E GFX removable aisi 304 stainless steel inlet

## RÂPE PROFESSIONNELLE AVEC BOUCHE EXTRACTIBLE

- Pour râper parmesan, fromages durs, chocolat, pain, ainsi que pour obtenir chapelure et amandes pilées
- Pour restaurants, cantines, collectivités, traiteurs, pizzerias, fast-food, supermarchés, centres de production alimentaires
- Très facile à utiliser et à nettoyer
- **C/E GF** - Rouleau en aluminium anodisé extractil Pour petites et moyennes productions
- **C/E GF2** - Rouleau en acier inox aisi 304r extractil pour moyennes et grandes productions
- Structure en acier inox AISI 304
- Rouleau poinçonné en acier inox.
- Bac de récupération avec capteur et protection
- Moteur à frein électronique
- Sur requeste: Bac en acier inox capacité 10lt, rouleau usine, C/E GFX bouche extractible en inox aisi

## PROFESSIONELLE REIBE MIT AUSZIEBAHRER EINFUELLOEFFNUNG

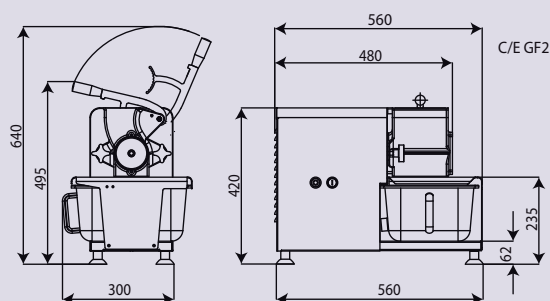
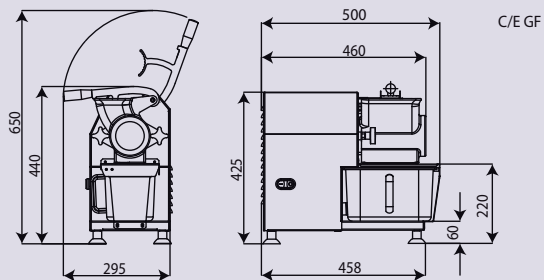
- Zum Reiben von Parmesan, Hartkäse, Brot, Mandeln, Schokolade,...
- Für Restaurants, Mensen, Gemeinschaftseinrichtungen, Gasthäuser, Pizzerien, Fast Food, Lebensmittelverarbeitende Betriebe, Supermärkte
- Leicht zu benutzen und reinigen
- **C/E GF** - ausziehbahrer Einfuelloeffnung aus Aluminiumlegierung, eloxiert, geeignet fuer kleine und mittlere Produktions
- **C/E GF 2** - ausziehbahrer Einfuelloeffnung aus Edelstahl, geeignet fuer mittlere und grosse produktions
- Struktur auf Edelstahl AISI 304
- Lochwalze aus Edelstahl
- Auffangwanne mit Sensor und Schutz
- Motor mit elektrischer Bremse
- Auf Anfrage: Auffangwanne 10 lt. aus Edelstahl, Edelstahl Walze gefraest, C/E GFX mit auszeibahrer Einfuelloeffnung aus Edelstahl.

## RALLADORA PROFESIONAL CON BOCA EXTRAIBILE

- Para rallar parmesano, quesos duros, pan, almendras, chocolate
- Para restaurantes, comedores, gastronomías, pizzerías, fast food, laboratorios alimentarios, supermercados
- Fácil de usar y limpiar
- **C/E GF** - Boca aluminio anodizado extraible, indicada para pequeñas y medianas producciones
- **C/E GF2** - Boca acero inox extraible, indicada para medias y altas producciones
- Estructura en acero inox AISI 304
- Tambor/cilindro punzonado en acero inox
- Cuba recolección con sensor y protección
- Motor con freno electrónico
- Bajo pedido: Cuba recolección en acero inox 10 lt, tambor/cilindro fresado en acero inox, C/E GFX con boca inox desmontable

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

		C/E GF	C/E GF2
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca	mm	145x80	145x80
Vasca di raccolta - Receiving pan - Bac de recuperation - Auffangwanne - Cuba receptora	l	3,5	10
Giri grattugia - No. revolutions grater - Régime râpe - Drehzahl Reibe - Revoluciones rallador	r.p.m	1.400	1.400
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	130 (2,7)	160 (2,7)
Coperti/giorno - Meals/day - Couverts/jour - Gedecke/Tag - Cubiertos/día	N°	250	300
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrommotor - Motor trifásico	kW (HP)	1,12 (1,5)	1,5 (2)
Motore monofase - Single-phase motor - Moteur monophasé - Einphasenmotor - Motor monofásico	kW (HP)	1,12 (1,5)	1,5 (2)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	26	31



Macchina conforme alle norme **CE** in materia di igiene e di sicurezza.

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



INOX OPTIONAL (GF2)

# C/E GF3 - C/E GF5



C/E GF3



## GRATTUGIE PROFESSIONALI. POTENTI E AFFIDABILI.

- Per produrre in tempi brevi grandi quantità di grattugiato; parmigiano, formaggi duri, pane, mandorle, cioccolata,...
- Per laboratori alimentari, centri di confezionamento, supermercati e ipermercati, catene della ristorazione, comunità,...
- Bocca di grandi dimensioni con pressore a leva
- Rullo punzonato in acciaio inox (estraibile solo nel modello C/E GF5)
- Bocca di uscita senza griglia. Vasca di grande capacità
- Freno elettromeccanico
- Marcia e stop con N.V.R. a bassa tensione (24 V)
- Protezione e vasca con sensori di sicurezza
- A richiesta: Tavolo inox con ruote, Voltaggi speciali, 60 Hz

## PROFESSIONAL GRATER. HEAVY-DUTY, RELIABLE.

- Quick large-scale production of: parmesan, hard cheeses, bread, almonds, chocolate,...
- Suitable for use in food processing centres, packaging centres, supermarkets and hypermarkets, food service facilities, community centres,...
- Large inlet with pressure lever
- Punched stainless steel roller (can be removed only on the C/E GF5 model)
- Grid-free outlet. Large receiving pan
- Electro-mechanical brake
- Start and stop with low voltage (24 V) N.V.R.
- Shield and pan with safety sensor.
- On request: Stainless steel table with wheels, Special voltages, 60 Hz

## RÄPES PROFESSIONNELLES. PUISSANTES ET FIABLES.

- Pour la production rapide de grandes quantités de produit: parmesan, fromages durs, pain, armandes, chocolat.
- Spécialement conçue pour centres de production et de préparation alimentaires, supermarchés et hypermarchés, restauration collective, collectivités,...
- Bouche de grandes dimensions avec levier presseur
- Rouleau poinçonné en acier inox (démontable seulement sur le model C/E GF5)
- Bouche de sortie sans grille; Bac de récupération de grande capacité
- Frein électromécanique
- Commandes de marche et arrêt de type N.V.R. à basse tension (24 V)
- Protection et bac avec capteurs de sécurité
- Sur demande: Table en acier inox avec roulettes, Voltages spéciaux, 60 Hz

## PROFESSIONELLE REIBES. LEISTUNGSFÄHIG UND ZUVERLÄSSIG.

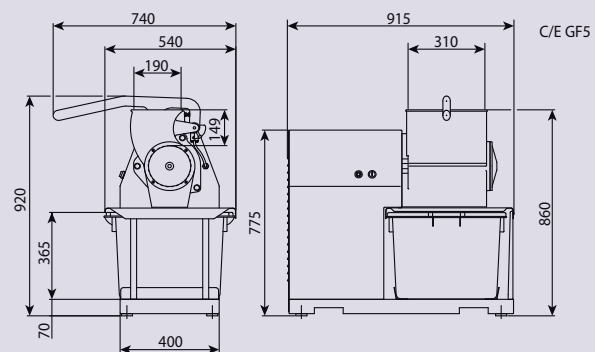
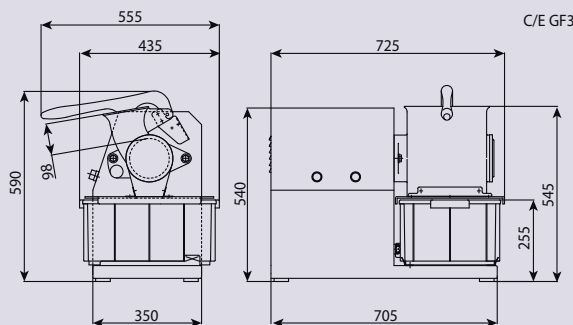
- Reibt in kurzer Zeit große Mengen Parmigiano, Hartkäse, Brot, Mandeln, Schokolade.
- Für Handwerksbetriebe, Verpackungszentren, Super- und Großmärkte, Restaurantketten, Großhaushalte,...
- Großer Einlauf mit Hebel-Andrucker
- Edelstahl Lochrolle (ausziehbar nur fuer Model C/E GF5)
- Auslaufgehäuse ohne Gitter. Grosses Auffangbecken
- Magnetbremse
- Ein und Aus mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V)
- Schutz und Becken mit Sicherheitssensor
- Auf Anfrage: Inox Tisch mit Rädern, Sonderspannungen, 60 Hz

## RALLADORAS PROFESIONALES. POTENTES ET FIABLES.

- Para producir rápidamente grandes cantidades de productos rallados tales como parmesano, quesos duros, pan, almendras, chocolate,...
- Para talleres alimentarios, centros de envasado, supermercados e hipermercados, cadenas de restauración, comunidades,...
- Boca de grandes dimensiones con prensador de palanca
- Rodillo punzonado de acero inoxidable (extraerse solo para modio C/E GF5)
- Boca de salida sin rejilla. Cuba de gran capacidad
- Freno electromecánico
- Marcha y stop con N.V.R. de baja tensión (24V)
- Protección y cuba con sensores de seguridad
- Bajo pedido: Mesita inox con ruedas, Voltajes especiales, 60 Hz

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

		C/E GF3	C/E GF5
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca	mm	270x150	310x165
Vasca di raccolta - Receiving pan - Bac de recuperation - Auffangwanne - Cuba receptora	l	20	70
Giri grattugia - No. revolutions grater - Régime râpe - Drehzahl Reibe - Revoluciones rallador	r.p.m	1.400	1.400
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	200 (3,3)	500 (8,3)
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrommotor - Motor trifásico	kW (HP)	2,2 (3)	4,1 (5,5)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	42	110



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

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



C/E GF3



C/E GF5



GM





**GRATTUGIE**

- Per grattugiare formaggi duri, pane, mandorle, ...
- Costruzione in lega di alluminio lucidata ed anodizzata.
- Rullo fresato in acciaio ricoperto di cromo duro, bacinella in acciaio INOX AISI 304.
- Per il dettaglio e la ristorazione collettiva
- Comandi con dispositivo N.V.R.



**GRATERS**

- For grating hard cheese, bread, almonds...
- Made of aluminium alloy polished and anodised.
- Grater drum made of milled steel and hard chromium plated, bowl of AISI 304 stainless steel.
- For retail and collective catering
- Controls with N.V.R. device.



**RÂPES**

- Pour râper les fromages durs, le pain, les amandes...
- Construction en alliage d'aluminium poli et anodisé.
- Rouleau fraisé en acier recouvert de chrome dur, bac en acier INOX AISI 304.
- Pour le détail et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.



**REIBEN**

- Zum Zerkleinern und Reiben von Hartkäse, Brot, Mandeln,...
- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Gefräste Reibrolle aus Stahl, hartverchromt, Schale aus Stahl INOX AISI 304.
- Für Lebensmitteleinzelhandel und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.

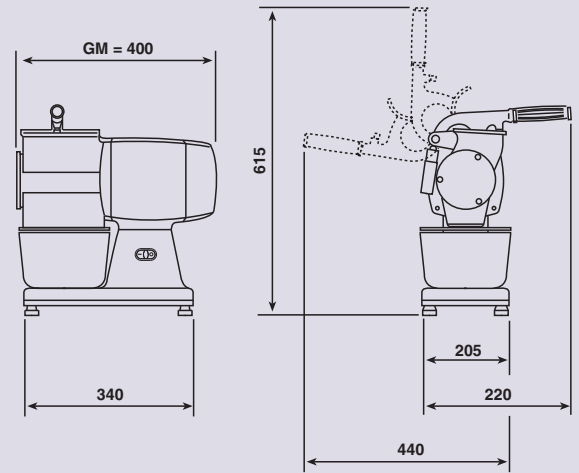


**RALLADORAS**

- Para rallar quesos duros, pan, almendras, etc.
- Estructura de aleación de aluminio lustrada y anodizada.
- Rodillo fresado de acero revestido de cromo duro, cubeta de acero inoxidable AISI 304.
- Para venta minorista y restauración colectiva.
- Mandos con dispositivo N.V.R.

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

		GM
bocca, barrel, bouche, Schneidsatz, boca	mm	135x75
n° di giri, r.p.m., tours par minute, Drehzahl, vueltas por minuto	r.p.m	1.500
motore, motor, moteur, Motor, motor	kW (HP)	0,95 (1,30)
produzione, productivity, productivité, Leistung, productividad	kg/h	100
peso netto TF (MF), net weight TPH (SPH), poids net TPH (MPH), Nettogewicht DPH (EPH), peso neto TF (MF)	kg	22,5 (25)



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

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



**Minerva Omega group s.r.l.**

Via del Vetraio, 36 z.l. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy  
 tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327  
 laminerva@laminerva.it - www.laminerva.it  
 info@omegafoodtech.it - www.omegafoodtech.it  
 UNI EN ISO 9001: 2008 - REG. N. 9656-A

