

MESCOLATORI MEAT MIXERS



C/E MB120

- MESCOLATORI DA LABORATORIO, MONOPALA (MM) E BIPALA (MB).**
- Mescolano velocemente carne, spezie e altri ingredienti per ottenere un impasto molto omogeneo per insaccati, hamburgers, polpettoni,...
 - Affidabili, facili da usare e da pulire.
 - Per laboratori carni, salumifici, supermercati, iper,...
 - Carrozzeria, vasca e pale in acciaio inox AISI 304
 - Vasca ribaltabile per lo scarico dell'impasto
 - Pale facilmente smontabili per la pulizia
 - Modello C/E MM30 da banco. Gli altri modelli sono montati su quattro ruote di cui due sterzanti con freno
 - Coperchio in acciaio inox, ribaltabile in due posizioni, con micro di sicurezza
 - Motore ventilato per uso continuo. Marcia avanti, stop e inversione di marcia, N.V.R. a bassa tensione (24V)

- ONE-BLADE (MM) AND TWO-BLADE (MB) MIXERS FOR MEAT PROCESSING.**
- They quickly mix meat, spices and other ingredients to produce an evenly blended mixture for sausages, hamburgers, meatloaf,...
 - Reliable, easy to use and clean.
 - For meat-processing centres, sausage factories, supermarkets, hypermarkets,...
 - AISI 304 stainless steel casing, bowl and blades
 - Tip-up bowl for emptying out the mixture
 - Blades, easily removable for cleaning
 - Counter model C/E MM30. The other models are mounted on four wheels, including two steering wheels with a brake
 - Stainless steel lid can be turned over into two different positions, with safety micro
 - Ventilated motor for non-stop use. Forward drive, stop and reverse, with low-voltage (24V) N.V.R.

- MÉLANGEURS PROFESSIONNELS, MONO-PALE (MM) ET BI-PALE (MB).**
- Mélangent rapidement viandes, épices et autres ingrédients et permettent d'obtenir des hachis homogènes pour la préparation de saucisses, hamburgers, paupiettes, etc.
 - Fonctionnels, faciles à utiliser et à nettoyer.
 - Pour les boucheries et les charcuteries, les supermarchés, les hypermarchés,...
 - Structure, bac et pales en acier inox AISI 304
 - Bac basculant pour le déchargement du pétrissage
 - Equipés de pales, facilement démontables pour le nettoyage
 - Modèle d'étal C/E MM30. Les autres modèles sont montés sur quatre roues dont deux directionnelles avec frein
 - Couvercle en acier inox basculante en deux positions, doté de micro-contact de sécurité
 - Moteur ventilé pour fonctionnement continu. Commandes N.V.R. de marche avant, arrêt et inversion de marche, à basse tension (24V)

- EINBLATTMISCHER (MM) UND ZWEIBLATTMISCHER (MB) FÜR FLEISCHVERARBEITUNG.**
- Zum schnellen Vermischen von Fleisch, Gewürzen und anderen Zutaten zu einer sehr homogenen Masse für Würste, Hamburger, Fleischbällchen.
 - Zuverlässig, leichte Handhabung und Reinigung.
 - Für Metzgereien, Wurstfabriken, Supermärkte, Hypermärkte,...
 - Karosserie, Wanne und Blätter aus Edelstahl AISI 304
 - Wanne zum Entleeren der Masse kippbar
 - Reinigung leicht abnehmbare Blätter
 - Modell C/E MM30 für Theke. Die anderen Modelle sind auf vier Räder montiert, davon zwei Lenkräder mit Bremse
 - Deckel aus Edelstahl, in zwei Positionen hochklappbar, mit Sicherheits-Mikroschalter
 - Lüftermotor für Dauerbetrieb. Vorwärtsgang, Stopp und Rückwärtsgang, mit Niederspannungs-NVR (24V)

- MEZCLADORAS MONOPALA (MM) Y BIPALA (MB) PARA CENTROS DE PROCESADO DE CARNES.**
- Mezclan rápidamente carne, especias y otros ingredientes para obtener una pasta homogénea destinada a producir embutidos, hamburguesas, albóndigas,...
 - Confiables. Fáciles de usar e higienizar.
 - Para centros de procesado de carnes y embutidos, super e hipermercados
 - Bastidor, cuba y palas en acero inox AISI 304
 - Cuba giratoria para descarga de mezcla
 - Pala/s mezcladora/s fácilmente desmontable/s para higiene
 - Modelo C/E MM30 de sobremesa. Demás modelos montados sobre cuatro ruedas (dos autofrenantes y direccionales)
 - Tapa en acero inox, con dos posiciones de bloqueo de apertura y micro de seguridad
 - Motor ventilado para uso continuo. Marcha adelante, parada e inversión de marcha. Con N.V.R. de baja tensión (24 V)



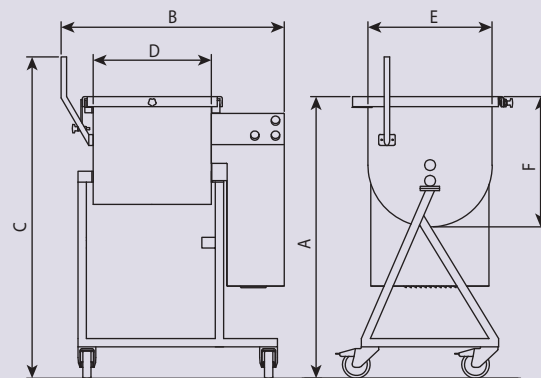
C/E MM30



C/E MB90

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

C/E_▶	MM30	MM50	MB50	MB90	MB120	MB180
N° pale N° of blades N° de pales Anz. Blätter N° de palas	1	1	2	2	2	2
Max. capacità di lavoro Capacity max. of work Capacité max. de travail Fassungsvermögen max. arbeiten Máx. capacidad trabajo	L 30	50	50	90	120	180
Potenza TF Three-phase pwr Puissance TF Leistung dreiphasig Potencia TF	kW (HP)	0,75 (1)	1,5 (2)	1,85 (2,5)	1,85 (2,5)	1,85 (2,5)
Potenza MF Single-phase pwr Puissance MF Leistung einphasig Potencia MF	kW (HP)	0,75 (1)	1,5 (2)	1,85 (2,5)	1,85 (2,5)	-
Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto	kg	55	85	127	137	147
A	mm	650	1,040	1,040	1,040	1,060
B	mm	800	785	815	1,185	1,100
C	mm	790	1,190	1,190	1,190	1,250
D	mm	400	425	420	800	705
E	mm	305	400	500	500	555
F	mm	385	480	385	385	480



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.i. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy
tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
laminerva@laminerva.it - www.minervaomegagroup.com
info@omegafoodtech.it - www.omegafoodtech.it
UNI EN ISO 9001: 2008 - REG. N. 9656-A

