

# C/E 242 - 242X



C/E 242X

# C/E 242 - C/E 242X



## TRITACARNE DA LABORATORIO.

- Struttura in acciaio inox, con base e ruote con freno. Tramoggia in acciaio inox di grandi dimensioni
- Bocca esterna da grande produzione smontabile per una facile e rapida pulizia in acciaio inox (CE 242X) oppure in ghisa con trattamento idoneo al contatto con gli alimenti (CE 242)
- Sistema di taglio Enterprise: 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti inox
- Motore trifase ventilato
- Marcia, arresto ed inversione (reverse).
- Per laboratori carni, supermercati e iper, comunità...



## MEAT MINCER FOR PROFESSIONAL USE.

- Casing in stainless steel, with base and castors with brake.
- External mass production head, removable for easy cleaning activities. Made of stainless steel (CE 242X) or made of treated cast iron suitable for food use (CE 242)
- Enterprise cutting system: 1 plate and one self-sharpening knife in stainless steel
- 3-phases ventilated motor
- Start, stop and reverse.
- Suitable for use in meat processing centres, supermarkets and hypermarkets, communities...



## HACHOIR PROFESSIONNEL.

- Structure en acier, avec bâti et roulettes à frein. Trémie inox des grandes dimensions
- Corps extérieur haute production, démontable pour un nettoyage facile. En acier inox (CE 242X) et en fonte traité adapté pour une utilisation alimentaire (CE 242)
- Systèmes de coupe Enterprise: 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox
- Moteur triphasé ventilé
- Marche, arrêt et inversion
- Pour établissements de transformation des viandes, supermarchés et hypermarchés, collectivités...



## FLEISCHWOLF FÜR KLEINBETRIEBE.

- Edelstahlkonstruktion, mit Untergestell und Rädern mit Bremse. Großer Edelstahltrichter
- Schneckengehäuse externe für große Produktion, abnehmbare Mund zum einfachen und schnellen Hygiene. Erbaut in Edelstahl (CE 242X) oder aus behandeltem Guss Lebensmittel-safe (C/E 242)
- Zuschneidesysteme Enterprise: 1 Scheibe und 1 selbstschärfendes Messer aus Edelstahl
- Belüfteter Drehstrommotor Antrieb
- Vorwärtsgang, Stopp und Reverse.
- Für fleischverarbeitende Betriebe, Super- und Großmärkte, Gemeinschaftsverpflegung...



## PICADORA DE CARNE DE TALLER.

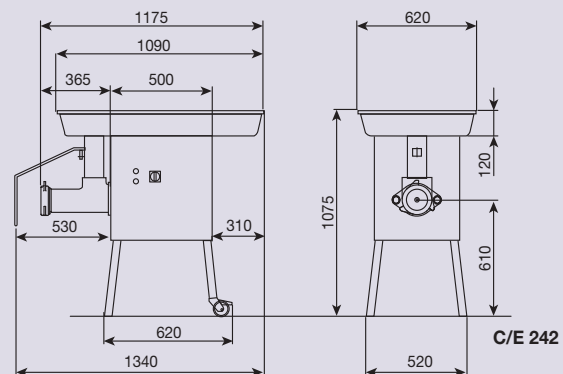
- Estructura de acero inox, con base y ruedas con freno. Tolva de acero inox de grande dimensiones
- Boca externa de alta producción desmontable para fácil y rápida higiene. Construida en acero inox (CE 242X) o en fundición de acero tratada apta para uso alimentario (CE 242)
- Sistemas de corte Enterprise: una placa y una cuchilla autoafiladora de acero inox
- Motor trifásico ventilado
- Marcha adelante, parada y marcha atrás (reversa).
- Para talleres de elaboración de la carne, supermercados e hipermercados, cadenas de restauración, comunidades...



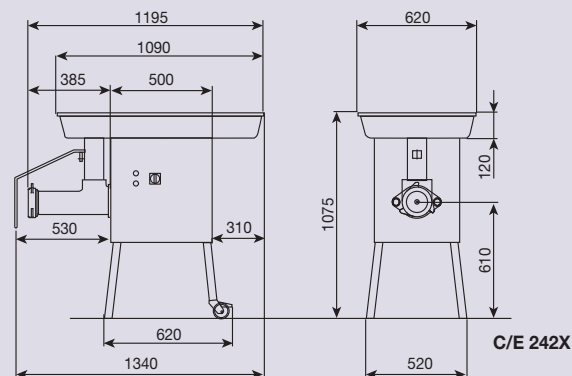
C/E 242

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

		C/E 242	C/E 242X
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		42/130	42/130
Capienza tramoggia piana Flat hopper capacity Capacité tremie plane Kapazitättaeflach Capacidad tolva plana	l	83	83
Produzione - Output Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	1800 (30)	1980 (33)
Potenza tritacarne - Meat mincer power - Puissance hachoir - Leistung Fleischwolf Potencia picadora de carne	kW (HP)	5,2 (7)	5,2 (7)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	125	120



C/E 242



C/E 242X



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.



Enterprise



## Minerva Omega group s.r.l.

Via del Vetraio, 36 - 40138 Bologna - Italy  
tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327  
laminerva@laminerva.it  
www.minervaomegagroup.com  
UNI EN ISO 9001: 2008 - REG. N. 9656-A

