

Котлетные автоматы СЕ

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ava@nt-rt.ru || сайт: <https://laminerva.nt-rt.ru/>

Универсальный котлетный автомат С/Е HF



FORME STANDARD - STANDARD FORMS - FORMES STANDARD - STANDARD FORMEN - FORMAS ESTÁNDAR			
 ø 90 ø 100 ø 110 ø 120			
FORME SPECIALI - SPECIAL FORMS - FORMES SPECIALES - SONDER FORMEN - FORMAS ESPECIALES			
 min. ø 45 max. ø 89	 80 x 120 85 x 120	 min. 60 x 60 max. 105 x 105	
 min. 80 x 80 max. 100 x 120	 min. 50 x 80 max. 100 x 120	 min. 25 x 60 max. 60 x 100	
 max. ø 120	 max. ø 120	 max. ø 120	
 max. ø 120	 max. ø 120	 min. ø 115 max. ø 120	
FORME SPECIALI DOPPE - SPECIAL DOUBLE FORMS - FORMES SPECIAUX DOUBLES - SONDER DOPPELTE FORMEN - FORMAS ESPECIALES DOBLES			
 2 - min. ø 36 2 - max. ø 45	 2 - min. ø 25 2 - max. ø 35	 2 - min. 15 x min. 50 2 - max. 35 x max. 120	 2 - 35 x 60

Универсальный котлетный автомат С/Е HF. Производительность 3000 изделий "гамбургер" или 6000 фрикаделек в час. Автомат наполняется фаршем и автоматически производит котлеты и фрикадельки желательного веса. Высокое быстродействие, бесшумный, надежный, безопасный, компактный и легкий в обслуживании аппарат. В качестве фарша могут использоваться различные комбинации компонентов: говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Для изготовления круглых фрикаделек используется два формующих барабана : первый изготавливает цилиндры, второй округляет.

Предназначен для малых и средних пищевых производств, универсамов, гипермаркетов, супермаркетов, ресторанов быстрого питания, фабрик кухонь.

Стандартная комплектация:

- фронтальная и верхняя крышка выполнены из нержавеющей стали;
- емкость бункера 30 литров;
- подставка с фиксирующимися колесами;
- устройство подачи подложки;
- возможность выкладки гамбургеров в столбик;
- форсунка распыляющая масло для фрикаделек из липкого фарша;
- частотные преобразователь скорости мотора котлетного аппарата и формирователя фрикаделек.

Технические характеристики

Вместимость бункера 30 л.

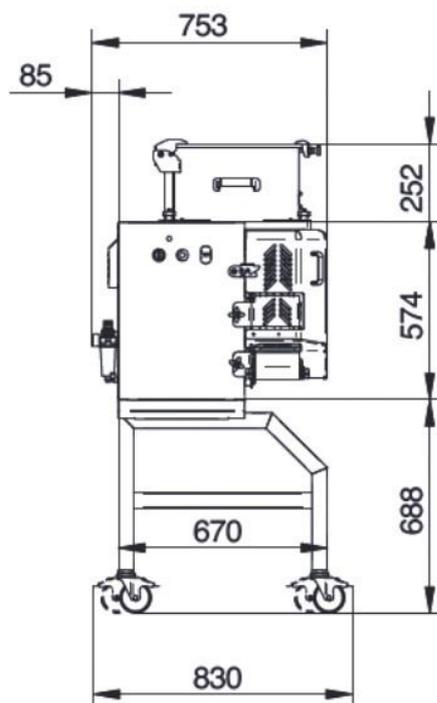
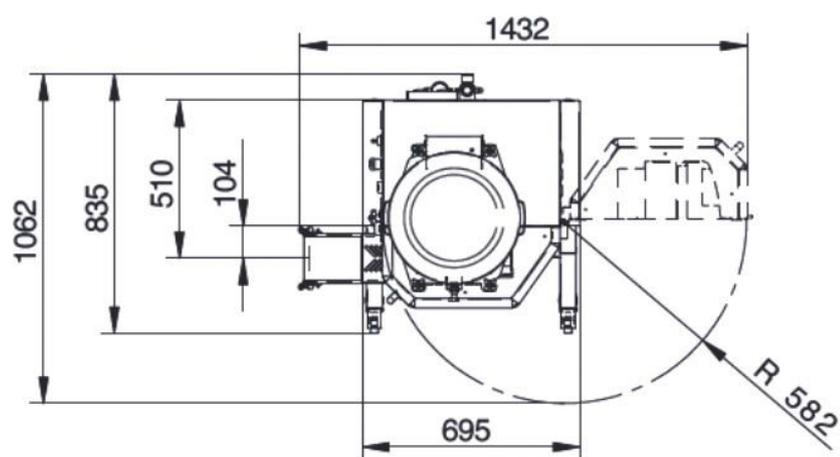
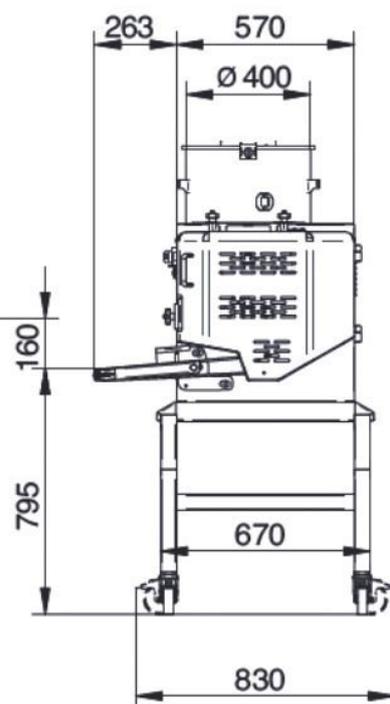
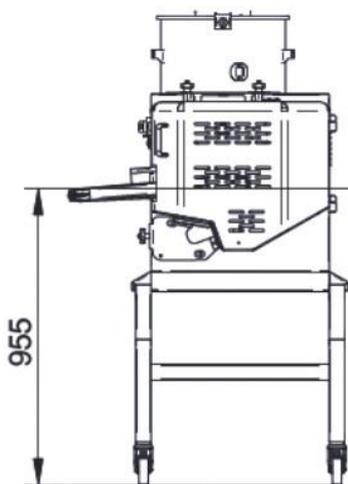
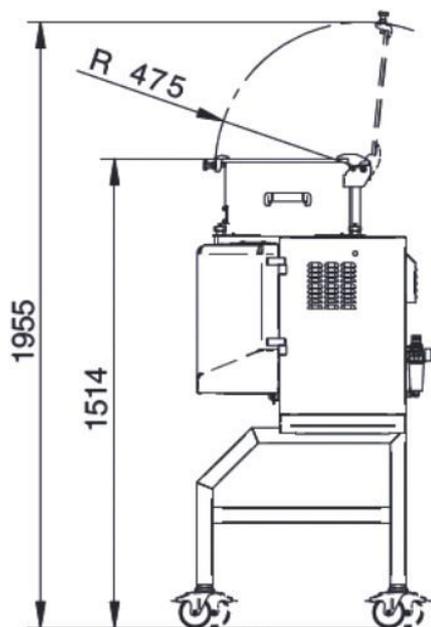
Производительность 3000 штук/час (гамбургеры)

Производительность 6000 штук/час (фрикадельки)

Электропитание 3-380 В, 50Гц

Мощность 0,9 кВт

Вес 130 кг



Котлетный автомат с системой охлаждения С/Е 653R 380В



FORME STANDARD - STANDARD FORMS - FORMES STANDARD - STANDARD FORMEN - FORMAS ESTÁNDAR			
	Ø90 Ø100 Ø110 Ø120		105x85
FORME SPECIALI - SPECIAL FORMS - FORMES SPECIALES - SONDER FORMEN - FORMAS ESPECIALES			
	Ø50 Ø54 Ø68 Ø80		60x121 65x120
			60x60 80x80 100x100
	80x110 80x120 80x130 84x120 86x120		28x90 30x60 35x100 40x100 60x90
	Ø 110 max		Ø 120 max
	Ø 115 max		Ø 120 max
FORME SPECIALI DOPPIE - SPECIAL DOUBLE FORMS - FORMES SPECIAUX DOUBLES - SONDER DOPPELTE FORMEN - FORMATOS ESPECIALES DOBLES			
	2-Ø25 2-Ø42 2-Ø30 2-Ø45 2-Ø35 2-Ø40		2-15x60 2-30x55 2-15x80 2-30x60 2-20x55 2-30x70 2-24x120 2-35x85 2-25x65 2-35x90

Котлетный автомат с системой охлаждения С/Е 653R 380В. Производительность 2100 изделий в час. Котлетный автомат наполняется фаршем и автоматически производит котлеты и фрикадельки желательного веса. Высокое быстродействие, бесшумный, надежный, безопасный, компактный и легкий в обслуживании. В качестве фарша могут использоваться различные комбинации компонентов: говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Котлетный автомат предназначен для малых и средних пищевых производств, универсамов, гипермаркетов, супермаркетов, ресторанов быстрого питания, фабрик кухни.

Котлетный автомат с системой охлаждения С/Е 653R 380В описание:

- Части машины выполнены из анодированного алюминия и нержавеющей стали AISI 304;
- Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера выполнены из противоударного пластика;
- Загрузочный 22 литровый бункер сделан из нержавеющей стали AISI 304;
- Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена;
- Формующий цилиндр снабжён двумя скребками;
- Вес изделия регулируется ходом пуансона;
- Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются;
- Снабжен бесконтактными магнитными микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Котлетный автомат с системой охлаждения С/Е 653R 380В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Вместимость бункера 22 л.

Производительность 2100 штук/час

Электропитание 3-380 В, 50Гц

Мощность 0,75 кВт

Вес 63 кг

Дополнительные опции:

CYL-S Delrin® формующий цилиндр для котлет Ø 100 мм или Ø 110 мм или Ø 120 мм

CYL-P Delrin® формующий цилиндр "фрикадельки" 2 x Ø 36 мм

CYL-C Delrin® формующий цилиндр индивидуальной формы (по вашему запросу)

PED Ножное управление.

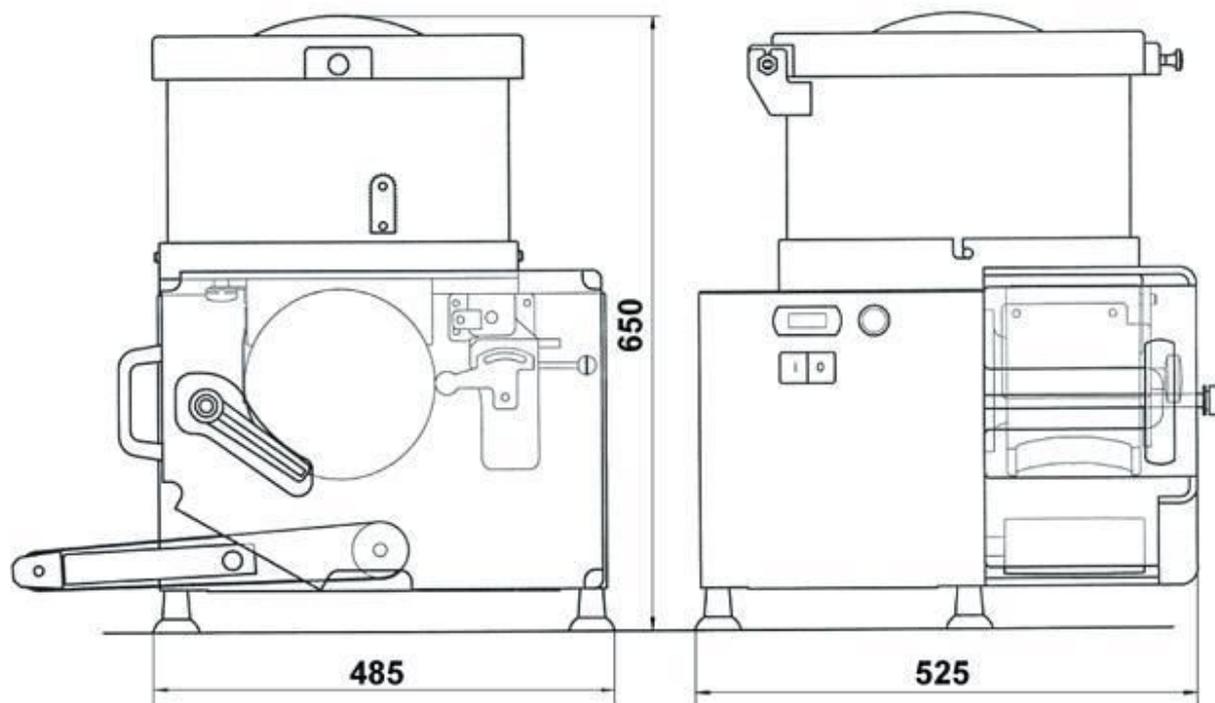
iNCAR Устройство укладки бумаги

CARTA Бумага – коробка 1 кг (1000 листов приблизительно)

TRAM Специальный загрузочный бункер 50 л (вместо стандартного 22 л)

NAS Специальный конвейер 80 см длина (вместо стандартного 40 см)

PFA	Специальный автоматический скребок (пневматическая система требует сжатый воздух мин. 4 бар; вместо стандартной ручной системы)
VVE	Вариатор скорости (800 до 4000 циклов/ч (добавление автоматического скребка)
SOP/X	Специальная фронтальная дверца из нержавеющей стали (вместо стандартной пластиковой)
VET/X	Специальная фронтальная дверца из нержавеющей стали (вместо стандартной пластиковой)
WTR	Водный распылитель
ТС/Т	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (660 x 600 x В=740 мм)
ТС/М	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (660 x 600 x В=740 мм) Обязателен для оборудования со специальным конвейером 80 см или вариатором скорости).
ТС/Т-МХ	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (860 x 600 x В=910 мм) Обязателен для оборудования совмещенного с формовщиком фрикаделек.



Котлетный автомат с системой охлаждения С/Е 653R 220В



FORME STANDARD - STANDARD FORMS - FORMES STANDARD - STANDARD FORMEN - FORMAS ESTÁNDAR			
	Ø90 Ø100 Ø110 Ø120		105x65
FORME SPECIALI - SPECIAL FORMS - FORMES SPECIALES - SONDER FORMEN - FORMAS ESPECIALES			
	Ø50 Ø54 Ø68 Ø80		60x121 65x120
	80x110 80x120 80x130 84x120 86x120		60x60 80x80 100x100
			28x90 30x60 35x100 40x100 60x90
	Ø 110 max		Ø 120 max
	Ø 115 max		Ø 120 max
FORME SPECIALI DOPPIE - SPECIAL DOUBLE FORMS - FORMES SPECIAUX DOUBLES - SONDER DOFFELTE FORMEN - FORMATOS ESPECIALES DOBLES			
	2-Ø25 2-Ø42 2-Ø30 2-Ø45 2-Ø36 2-Ø40		2-15x60 2-30x55 2-15x80 2-30x60 2-20x55 2-30x70 2-24x120 2-35x85 2-25x65 2-35x90

Котлетный автомат с системой охлаждения С/Е 653R 220В. Производительность 2100 изделий в час. Котлетный автомат наполняется фаршем и автоматически производит котлеты и фрикадельки желательного веса. Высокое быстродействие, бесшумный, надежный, безопасный, компактный и легкий в обслуживании. В качестве фарша могут использоваться различные комбинации компонентов: говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Котлетный автомат предназначен для малых и средних пищевых производств, универсамов, гипермаркетов, супермаркетов, ресторанов быстрого питания, фабрик кухни.

Котлетный автомат с системой охлаждения С/Е 653R 220В описание:

- Части машины выполнены из анодированного алюминия и нержавеющей стали AISI 304;
- Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера выполнены из противоударного пластика;
- Загрузочный 22 литровый бункер сделан из нержавеющей стали AISI 304;
- Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена;
- Формующий цилиндр снабжён двумя скребками;
- Вес изделия регулируется ходом пуансона;
- Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются;
- Снабжен бесконтактными магнитными микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Котлетный автомат с системой охлаждения С/Е 653R 220В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Вместимость бункера 22 л.

Производительность 2100 штук/час

Электропитание 1-220 В, 50Гц

Мощность 0,75 кВт

Вес 63 кг

Дополнительные опции:

CYL-S Delrin® формующий цилиндр для котлет Ø 100 мм или Ø 110 мм или Ø 120 мм

CYL-P Delrin® формующий цилиндр "фрикадельки" 2 x Ø 36 мм

CYL-C Delrin® формующий цилиндр индивидуальной формы (по вашему запросу)

iNCAR Устройство укладки бумаги

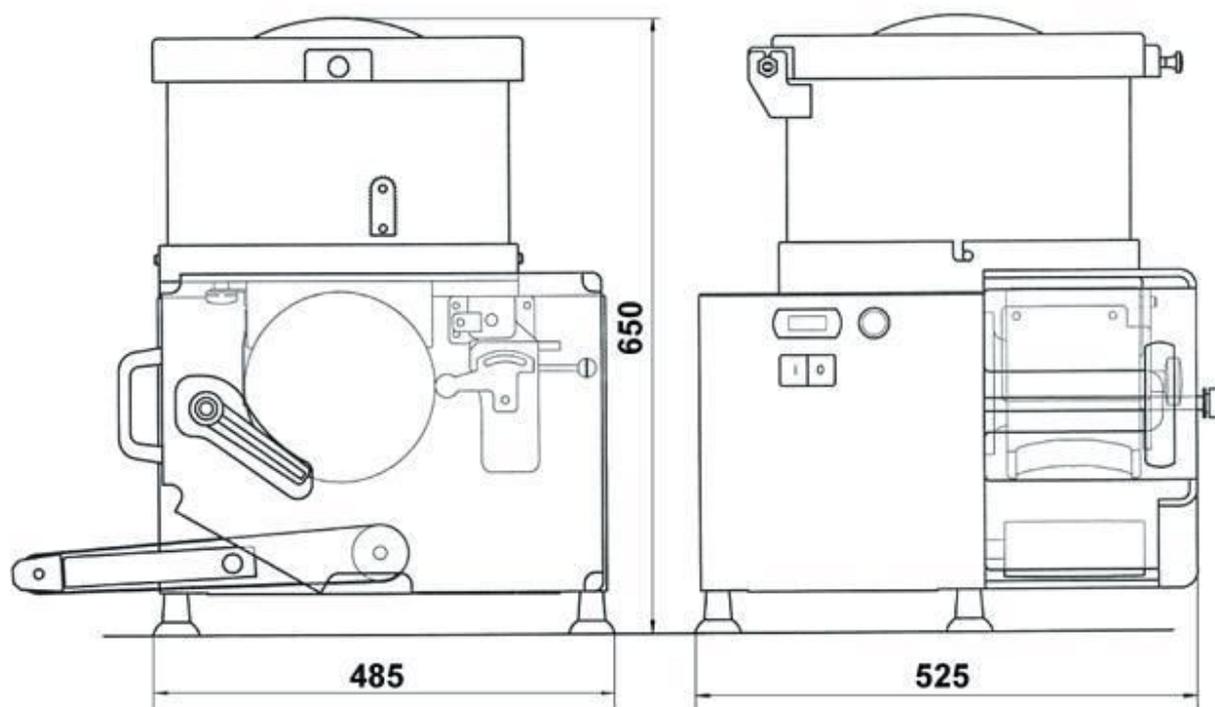
CARTA Бумага – коробка 1 кг (1000 листов приблизительно)

TRAM Специальный загрузочный бункер 50 л (вместо стандартного 22 л)

NAS Специальный конвейер 80 см длина (вместо стандартного 40 см)

PFA Специальный автоматический скребок (пневматическая система требует сжатый воздух мин. 4 bar; вместо стандартной ручной системы)

VVE	Вариатор скорости (800 до 4000 циклов/ч (добавление автоматического скребка))
COP/X	Специальная фронтальная дверца из нержавеющей стали (вместо стандартной пластиковой)
VET/X	Специальная фронтальная дверца из нержавеющей стали (вместо стандартной пластиковой)
WTR	Водный распылитель
ТС/Т	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (660 x 600 x В=740 мм)
ТС/М	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (660 x 600 x В=740 мм) Обязателен для оборудования со специальным конвейером 80 см или вариатором скорости).
ТС/Т-МХ	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (860 x 600 x В=910 мм) Обязателен для оборудования совмещенного с формовщиком фрикаделек.



Котлетный автомат С/Е Н 380В



FORME STANDARD - STANDARD FORMS - FORMES STANDARD - STANDARD FORMEN - FORMAS ESTÁNDAR			
	Ø90 Ø100 Ø110 Ø120		105x85
FORME SPECIALI - SPECIAL FORMS - FORMES SPECIALES - SONDER FORMEN - FORMAS ESPECIALES			
	Ø50 Ø54 Ø58 Ø60		60x121 65x120
			60x60 80x80 100x100
	80x110 80x120 80x130 84x120 86x120		28x90 30x60 35x100 40x100 60x90
	Ø 110 max		Ø 120 max
	Ø 115 max		Ø 120 max
FORME SPECIALI DOPPIE - SPECIAL DOUBLE FORMS - FORMES SPECIAUX DOUBLES - SONDER DOPPELTE FORMEN - FORMATOS ESPECIALES DOBLES			
	2-Ø25 2-Ø42 2-Ø30 2-Ø45 2-Ø35 2-Ø40		2-15x60 2-30x55 2-15x80 2-30x60 2-20x55 2-30x70 2-24x120 2-35x85 2-25x65 2-35x90

Котлетный автомат С/Е Н 380В. Производительность 2100 изделий в час. Автомат наполняется фаршем и автоматически производит котлеты и фрикадельки желательного веса. Высокое быстродействие, бесшумный, надежный, безопасный, компактный и легкий в обслуживании. В качестве фарша могут использоваться различные комбинации компонентов: говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Предназначен для малых и средних пищевых производств, универсамов, гипермаркетов, супермаркетов, ресторанов быстрого питания, фабрик кухонь.

Котлетный автомат С/Е Н 380В описание:

- Части машин выполнены из нержавеющей стали AISI 304;
- Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера выполнены из противоударного пластика;
- Загрузочный 30 литровый бункер сделан из нержавеющей стали AISI 304;
- Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена;
- Формующий цилиндр снабжён двумя скребками;
- Вес изделия регулируется ходом пуансона;
- Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются;
- Снабжен бесконтактными магнитными микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Котлетный автомат С/Е Н 380В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Вместимость бункера 30 л.

Производительность 2100 штук/час

Электропитание 3-380 В, 50Гц

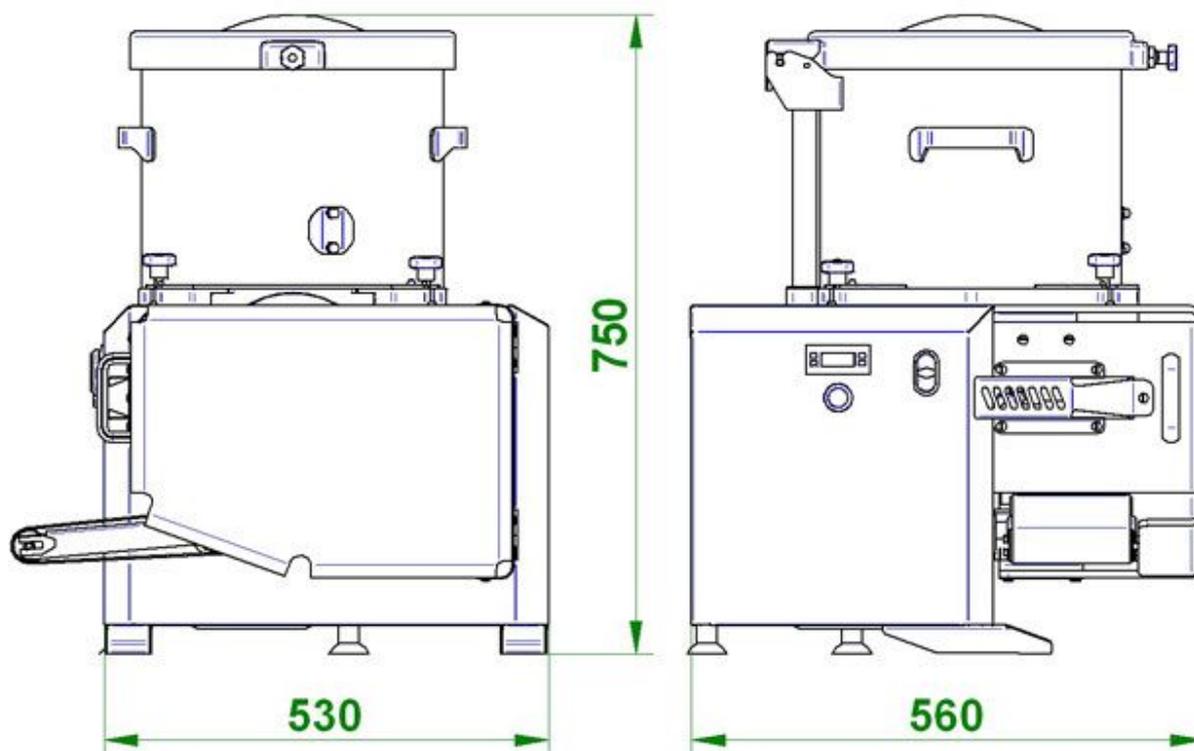
Мощность 0,75 кВт

Вес 75 кг

Дополнительные опции:

CYL-S	Delrin® формующий цилиндр для котлет Ø 100 мм или Ø 110 мм или Ø 120 мм
CYL-P	Delrin® формующий цилиндр "фрикадельки" 2 x Ø 36 мм
CYL-C	Delrin® формующий цилиндр индивидуальной формы (по вашему запросу)
PED	Ножное управление.
iNCAR	Устройство укладки бумаги
CARTA	Бумага – коробка 1 кг (1000 листов приблизительно)
TRAM	Специальный загрузочный бункер 50 л (вместо стандартного 22 л)
NAS	Специальный конвейер 80 см длина (вместо стандартного 40 см)
PFA	Специальный автоматический скребок (пневматическая система требует сжатый воздух мин. 4 бар; вместо стандартной ручной системы)
VVE	Вариатор скорости (800 до 4000 циклов/ч (добавление автоматического скребка)

COP/X	Специальная фронтальная дверца из нержавеющей стали (вместо стандартной пластиковой)
VET/X	Специальная фронтальная дверца из нержавеющей стали (вместо стандартной пластиковой)
WTR	Водный распылитель
ТС/Т	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (660 x 600 x В=740 мм)
ТС/М	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (660 x 600 x В=740 мм) Обязателен для оборудования со специальным конвейером 80 см или вариатором скорости).
ТС/Т-МХ	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (860 x 600 x В=910 мм) Обязателен для оборудования совмещенного с формовщиком фрикаделек.



Котлетный автомат С/Е Н 220В



FORME STANDARD - STANDARD FORMS - FORMES STANDARD - STANDARD FORMEN - FORMAS ESTÁNDAR			
	Ø90 Ø100 Ø110 Ø120		105x65
FORME SPECIALI - SPECIAL FORMS - FORMES SPECIALES - SONDER FORMEN - FORMAS ESPECIALES			
	Ø50 Ø54 Ø68 Ø80		60x121 65x120
			50x50 80x80 100x100
	80x110 80x120 80x130 84x120 86x120		28x90 30x60 25x100 40x100 60x90
	Ø 110 max		Ø 120 max
	Ø 115 max		Ø 120 max
FORME SPECIALI DOPPIE - SPECIAL DOUBLE FORMS - FORMES SPECIAUX DOUBLES - SONDER DOFFELTE FORMEN - FORMATOS ESPECIALES DOBLES			
	2-Ø25 2-Ø42 2-Ø30 2-Ø45 2-Ø36 2-Ø40		2-15x60 2-30x55 2-15x80 2-30x60 2-20x55 2-30x70 2-24x120 2-35x85 2-25x65 2-35x90

Котлетный автомат С/Е Н 220В. Производительность 2100 изделий в час. Автомат наполняется фаршем и автоматически производит котлеты и фрикадельки желательного веса. Высокое быстродействие, бесшумный, надежный, безопасный, компактный и легкий в обслуживании. В качестве фарша могут использоваться различные комбинации компонентов: говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Предназначен для малых и средних пищевых производств, универсамов, гипермаркетов, супермаркетов, ресторанов быстрого питания, фабрик кухонь.

Котлетный автомат С/Е Н 220В описание:

- Части машин выполнены из нержавеющей стали AISI 304;
- Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера выполнены из противоударного пластика;
- Загрузочный 30 литровый бункер сделан из нержавеющей стали AISI 304;
- Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена;
- Формующий цилиндр снабжён двумя скребками;
- Вес изделия регулируется ходом пуансона;
- Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются;
- Снабжен бесконтактными магнитными микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Котлетный автомат С/Е Н 220В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Вместимость бункера 30 л.

Производительность 2100 штук/час

Электропитание 1-220 В, 50Гц

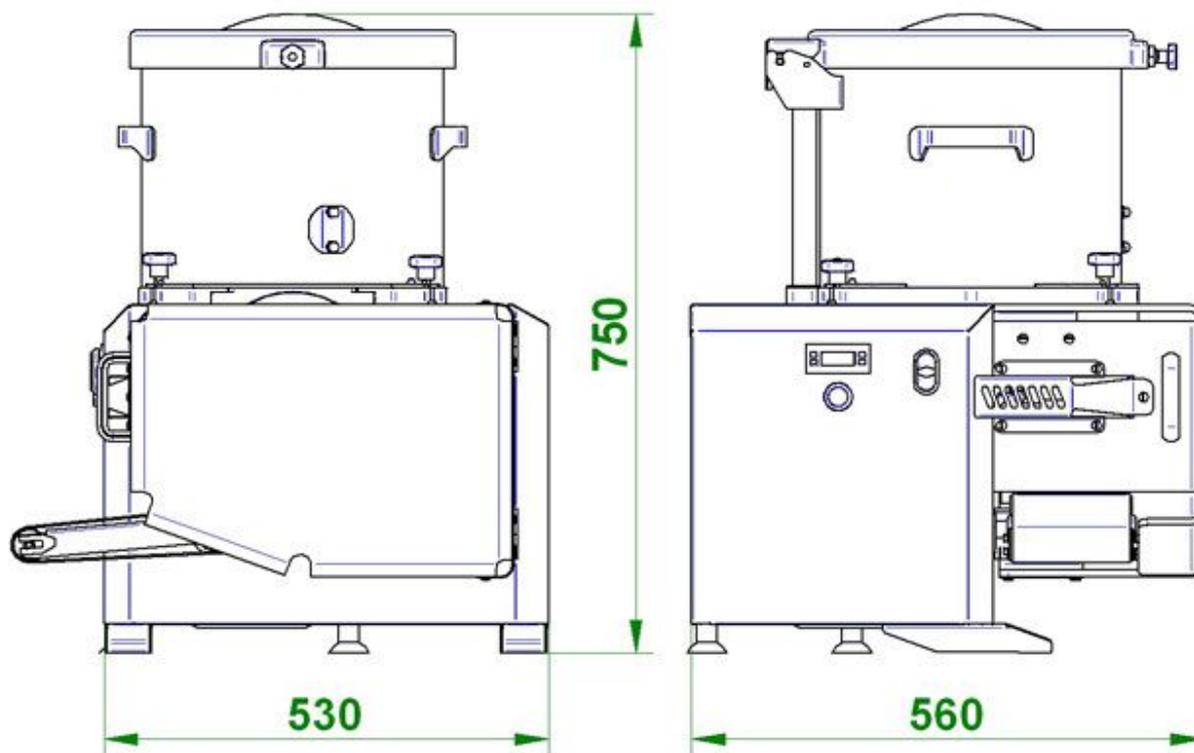
Мощность 0,75 кВт

Вес 75 кг

Дополнительные опции:

CYL-S	Delrin® формующий цилиндр для котлет Ø 100 мм или Ø 110 мм или Ø 120 мм
CYL-P	Delrin® формующий цилиндр "фрикадельки" 2 x Ø 36 мм
CYL-C	Delrin® формующий цилиндр индивидуальной формы (по вашему запросу)
PED	Ножное управление.
iNCAR	Устройство укладки бумаги
CARTA	Бумага – коробка 1 кг (1000 листов приблизительно)
TRAM	Специальный загрузочный бункер 50 л (вместо стандартного 22 л)
NAS	Специальный конвейер 80 см длина (вместо стандартного 40 см)
PFA	Специальный автоматический скребок (пневматическая система требует сжатый воздух мин. 4 бар; вместо стандартной ручной системы)
VVE	Вариатор скорости (800 до 4000 циклов/ч (добавление автоматического скребка)

COP/X	Специальная фронтальная дверца из нержавеющей стали (вместо стандартной пластиковой)
VET/X	Специальная фронтальная дверца из нержавеющей стали (вместо стандартной пластиковой)
WTR	Водный распылитель
ТС/Т	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (660 x 600 x В=740 мм)
ТС/М	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (660 x 600 x В=740 мм) Обязателен для оборудования со специальным конвейером 80 см или вариатором скорости).
ТС/Т-МХ	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (860 x 600 x В=910 мм) Обязателен для оборудования совмещенного с формовщиком фрикаделек.



Котлетный автомат С/Е 653 380В



FORME STANDARD - STANDARD FORMS - FORMES STANDARD - STANDARD FORMEN - FORMAS ESTÁNDAR			
	Ø90 Ø100 Ø110 Ø120		105x85
FORME SPECIALI - SPECIAL FORMS - FORMES SPECIALES - SONDER FORMEN - FORMAS ESPECIALES			
	Ø50 Ø54 Ø58 Ø60		60x121 65x120
			60x60 80x80 100x100
	80x110 80x120 80x130 84x120 86x120		28x90 30x60 35x100 40x100 60x90
	Ø 110 max		Ø 120 max
	Ø 115 max		Ø 120 max
FORME SPECIALI DOPPIE - SPECIAL DOUBLE FORMS - FORMES SPECIAUX DOUBLES - SONDER DOPPELTE FORMEN - FORMATOS ESPECIALES DOBLES			
	2-Ø25 2-Ø30 2-Ø35 2-Ø40	2-Ø42 2-Ø45	2-15x60 2-15x80 2-20x55 2-24x120 2-25x85 2-30x55 2-30x60 2-30x70 2-35x85 2-35x90

Котлетный автомат С/Е 653 380В. Производительность 2100 изделий в час. Автомат наполняется фаршем и автоматически производит котлеты желательного веса. Высокое быстродействие, бесшумный, надежный, безопасный, компактный и легкий в обслуживании. В качестве фарша могут использоваться различные комбинации компонентов: говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Котлетный автомат предназначен для малых и средних пищевых производств, универсамов, гипермаркетов, супермаркетов, ресторанов быстрого питания, фабрик кухонь.

Котлетный автомат С/Е 653 380В описание:

- Части машины выполнены из анодированного алюминия и нержавеющей стали AISI 304;
- Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера выполнены из противоударного пластика;
- Загрузочный 22 литровый бункер сделан из нержавеющей стали AISI 304;
- Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полистилена;
- Формующий цилиндр снабжён двумя скребками;
- Вес изделия регулируется ходом пуансона;
- Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются;
- Снабжен бесконтактными магнитными микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Котлетный автомат С/Е 653 380В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Вместимость бункера 22 л.

Производительность 2100 штук/час

Электропитание 3-380 В, 50Гц

Мощность 0,75 кВт

Вес 53 кг

Дополнительные опции:

CYL-S Delrin® формующий цилиндр для котлет Ø 100 мм или Ø 110 мм или Ø 120 мм

CYL-P Delrin® формующий цилиндр "фрикадельки" 2 x Ø 36 мм

CYL-C Delrin® формующий цилиндр индивидуальной формы (по вашему запросу)

PED Ножное управление.

iNCAR Устройство укладки бумаги

CARTA Бумага – коробка 1 кг (1000 листов приблизительно)

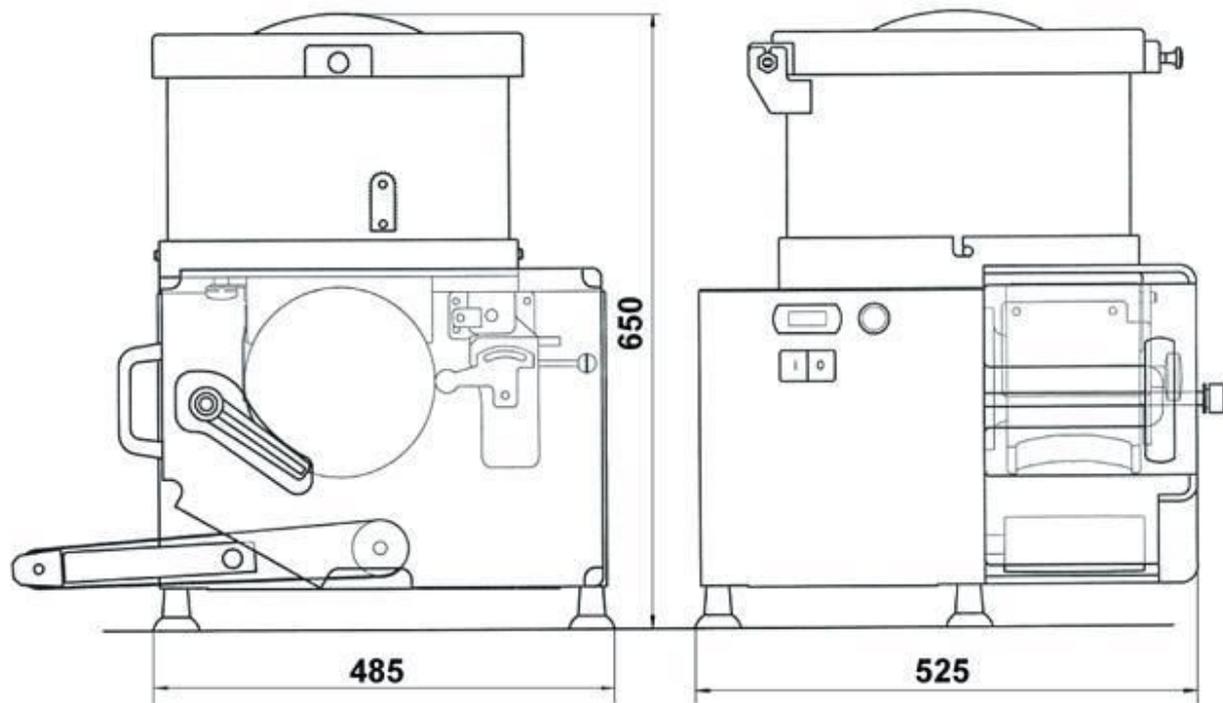
TRAM Специальный загрузочный бункер 50 л (вместо стандартного 22 л)

NAS Специальный конвейер 80 см длина (вместо стандартного 40 см)

PFA Специальный автоматический скребок (пневматическая система требует сжатый воздух мин. 4 bar; вместо стандартной ручной системы)

VVE Вариатор скорости (800 до 4000 циклов/ч (добавление автоматического скребка)

COP/X	Специальная фронтальная дверца из нержавеющей стали (вместо стандартной пластиковой)
VET/X	Специальная фронтальная дверца из нержавеющей стали (вместо стандартной пластиковой)
WTR	Водный распылитель
ТС/Т	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (660 x 600 x В=740 мм)
ТС/М	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (660 x 600 x В=740 мм) Обязателен для оборудования со специальным конвейером 80 см или вариатором скорости).
ТС/Т-МХ	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (860 x 600 x В=910 мм) Обязателен для оборудования совмещенного с формовщиком фрикаделек.



Котлетный автомат С/Е 653 220В



FORME STANDARD - STANDARD FORMS - FORMES STANDARD - STANDARD FORMEN - FORMAS ESTÁNDAR			
	Ø90 Ø100 Ø110 Ø120		105x65
FORME SPECIALI - SPECIAL FORMS - FORMES SPECIALES - SONDER FORMEN - FORMAS ESPECIALES			
	Ø50 Ø54 Ø68 Ø80		60x121 65x120
			60x60 80x80 100x100
	80x110 80x120 80x130 84x120 86x120		28x90 30x60 35x100 40x100 60x90
	Ø 110 max		Ø 120 max
	Ø 115 max		Ø 120 max
FORME SPECIALI DOPPIE - SPECIAL DOUBLE FORMS - FORMES SPECIAUX DOUBLES - SONDER DOPPELTE FORMEN - FORMATOS ESPECIALES DOBLES			
	2-Ø25 2-Ø30 2-Ø36 2-Ø40	2-Ø42 2-Ø45	2-15x60 2-15x80 2-20x55 2-24x120 2-25x65 2-30x55 2-30x60 2-30x70 2-35x85 2-35x90

Котлетный автомат С/Е 653 220В. Производительность 2100 изделий в час. Автомат наполняется фаршем и автоматически производит котлеты желательного веса. Высокое быстродействие, бесшумный, надежный, безопасный, компактный и легкий в обслуживании. В качестве фарша могут использоваться различные комбинации компонентов: говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Котлетный автомат предназначен для малых и средних пищевых производств, универсамов, гипермаркетов, супермаркетов, ресторанов быстрого питания, фабрик кухонь.

Котлетный автомат С/Е 653 220В описание:

- Части машины выполнены из анодированного алюминия и нержавеющей стали AISI 304;
- Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера выполнены из противоударного пластика;
- Загрузочный 22 литровый бункер сделан из нержавеющей стали AISI 304;
- Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена;
- Формующий цилиндр снабжён двумя скребками;
- Вес изделия регулируется ходом пуансона;
- Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются;
- Снабжен бесконтактными магнитными микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Котлетный автомат С/Е 653 220В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Вместимость бункера 22 л.

Производительность 2100 штук/час

Электропитание 1-220 В, 50Гц

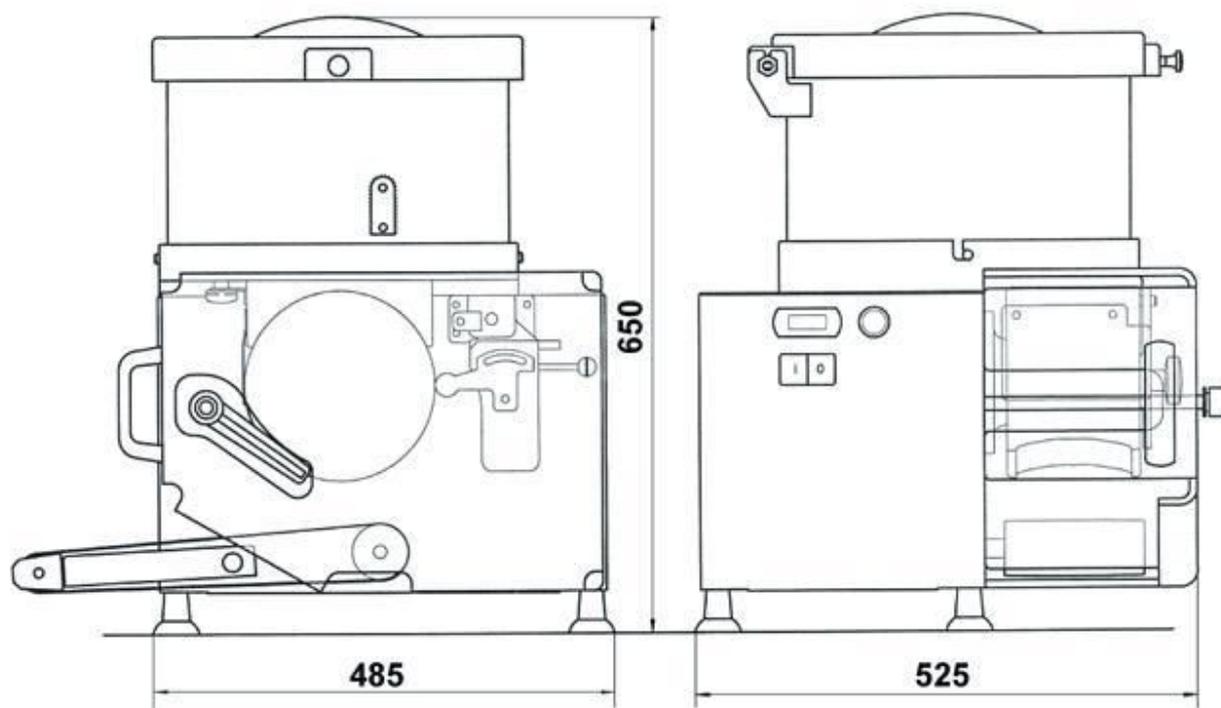
Мощность 0,75 кВт

Вес 53 кг

Дополнительные опции:

CYL-S	Delrin® формующий цилиндр для котлет Ø 100 мм или Ø 110 мм или Ø 120 мм
CYL-C	Delrin® формующий цилиндр индивидуальной формы (по вашему запросу)
CYL-P	Delrin® формующий цилиндр "фрикадельки" 2 x Ø 36 мм
PED	Ножное управление.
iNCAR	Устройство укладки бумаги
CARTA	Бумага – коробка 1 кг (1000 листов приблизительно)
TRAM	Специальный загрузочный бункер 50 л (вместо стандартного 22 л)
NAS	Специальный конвейер 80 см длина (вместо стандартного 40 см)
PFA	Специальный автоматический скребок (пневматическая система требует сжатый воздух мин. 4 bar; вместо стандартной ручной системы)
VVE	Вариатор скорости (800 до 4000 циклов/ч (добавление автоматического скребка)

COP/X	Специальная фронтальная дверца из нержавеющей стали (вместо стандартной пластиковой)
VET/X	Специальная фронтальная дверца из нержавеющей стали (вместо стандартной пластиковой)
WTR	Водный распылитель
ТС/Т	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (660 x 600 x В=740 мм)
ТС/М	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (660 x 600 x В=740 мм) Обязателен для оборудования со специальным конвейером 80 см или вариатором скорости).
ТС/Т-МХ	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (860 x 600 x В=910 мм) Обязателен для оборудования совмещенного с формовщиком фрикаделек.



Котлетный автомат С/Е 652 380В



FORME STANDARD - STANDARD FORMS - FORMES STANDARD - STANDARD FORMEN - FORMAS ESTÁNDAR			
	Ø90 Ø100 Ø110 Ø120		105x65
FORME SPECIALI - SPECIAL FORMS - FORMES SPECIALES - SONDER FORMEN - FORMAS ESPECIALES			
	Ø50 Ø54 Ø68 Ø80		60x121 65x120
			60x60 80x80 100x100
	80x110 80x120 80x130 84x120 86x120		28x90 30x60 35x100 40x100 60x90
	Ø 110 max		Ø 120 max
	Ø 115 max		Ø 120 max
FORME SPECIALI DOPPIE - SPECIAL DOUBLE FORMS - FORMES SPECIAUX DOUBLES - SONDER DOPPELTE FORMEN - FORMATOS ESPECIALES DOBLES			
	2-Ø25 2-Ø42 2-Ø30 2-Ø45 2-Ø36 2-Ø40		2-15x60 2-30x55 2-15x80 2-30x60 2-20x55 2-30x70 2-24x120 2-35x85 2-25x65 2-35x90

Котлетный автомат С/Е 652 380В. Производительность 1000 изделий в час. Автомат наполняется фаршем и автоматически производит котлеты желательного веса. Высокое быстродействие, бесшумный, надежный, безопасный, компактный и легкий в обслуживании.

В качестве фарша могут использоваться различные комбинации компонентов: говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Котлетный автомат предназначен для малых и средних пищевых производств, универсамов, гипермаркетов, супермаркетов, ресторанов быстрого питания, фабрик кухонь.

Котлетный автомат С/Е 652 380В описание:

- Части машины выполнены из анодированного алюминия и нержавеющей стали AISI 304;
- Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера выполнены из противоударного пластика;
- Загрузочный 18-ти литровый бункер сделан из нержавеющей стали AISI 304;
- Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена;
- Формующий цилиндр снабжён двумя скребками;
- Вес изделия регулируется ходом пуансона;
- Барабан с двухсторонней формовкой даёт возможность производить до 2000 штук в час;
- Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются;
- Снабжен бесконтактными магнитными микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Котлетный автомат С/Е 652 380В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Вместимость бункера 18 л.

Производительность 1000 штук/час

Электропитание 3-380 В, 50Гц

Мощность 0,3 кВт

Вес 45 кг

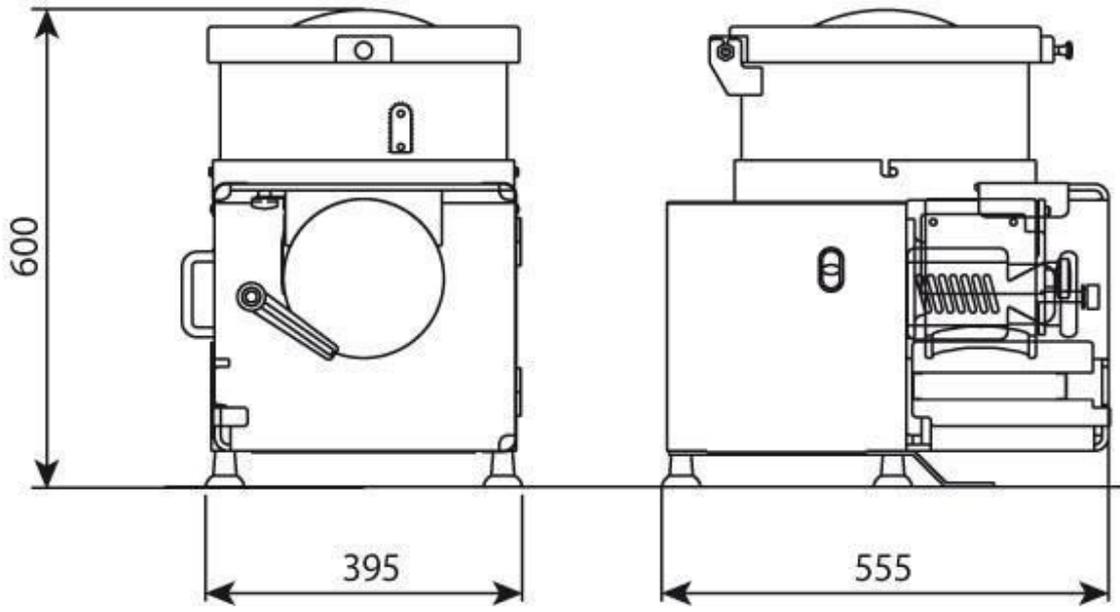
Дополнительные опции:

CYL-S Delrin® формующий цилиндр для котлет Ø 100 мм или Ø 110 мм или Ø 120 мм

CYL-P Delrin® формующий цилиндр "фрикадельки" 2 x Ø 36 мм

CYL-C Delrin® формующий цилиндр индивидуальной формы (по вашему запросу)

PED Ножное управление.



Котлетный автомат С/Е 652 220В



FORME STANDARD - STANDARD FORMS - FORMES STANDARD - STANDARD FORMEN - FORMAS ESTÁNDAR			
	Ø90 Ø100 Ø110 Ø120		105x65
FORME SPECIALI - SPECIAL FORMS - FORMES SPECIALES - SONDER FORMEN - FORMAS ESPECIALES			
	Ø50 Ø54 Ø68 Ø80		60x121 65x120
			60x60 80x80 100x100
	80x110 80x120 80x130 84x120 86x120		28x90 30x60 35x100 40x100 60x90
	Ø 110 max		Ø 120 max
	Ø 115 max		Ø 120 max
FORME SPECIALI DOPPIE - SPECIAL DOUBLE FORMS - FORMES SPECIAUX DOUBLES - SONDER DOPPELTE FORMEN - FORMATOS ESPECIALES DOBLES			
	2-Ø25 2-Ø42 2-Ø30 2-Ø45 2-Ø36 2-Ø40		2-15x60 2-30x55 2-15x80 2-30x60 2-20x55 2-30x70 2-24x120 2-35x85 2-25x65 2-35x90

Котлетный автомат С/Е 652 220В. Производительность 1000 изделий в час. Автомат наполняется фаршем и автоматически производит котлеты желательного веса. Высокое быстродействие, бесшумный, надежный, безопасный, компактный и легкий в обслуживании.

В качестве фарша могут использоваться различные комбинации компонентов: говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Котлетный автомат предназначен для малых и средних пищевых производств, универсамов, гипермаркетов, супермаркетов, ресторанов быстрого питания, фабрик кухонь.

Котлетный автомат С/Е 652 220В описание:

- Части машины выполнены из анодированного алюминия и нержавеющей стали AISI 304;
- Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера выполнены из противоударного пластика;
- Загрузочный 18-ти литровый бункер сделан из нержавеющей стали AISI 304;
- Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена;
- Формующий цилиндр снабжён двумя скребками;
- Вес изделия регулируется ходом пуансона;
- Барабан с двухсторонней формовкой даёт возможность производить до 2000 штук в час;
- Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются;
- Снабжен бесконтактными магнитными микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Котлетный автомат С/Е 652 220В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Вместимость бункера 18 л.

Производительность 1000 штук/час

Электропитание 1-220 В, 50Гц

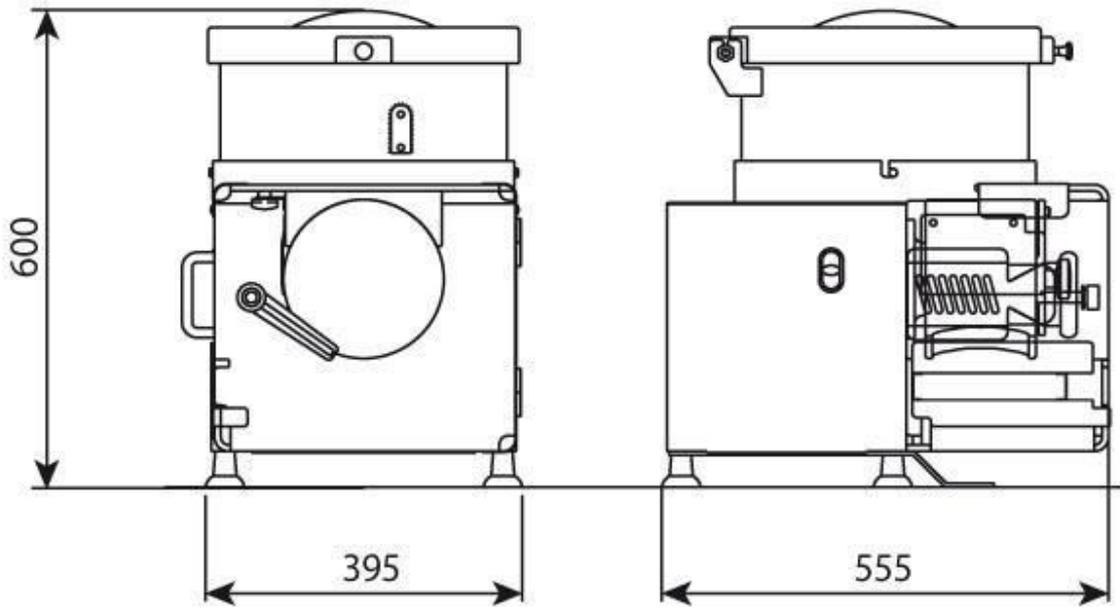
Мощность 0,3 кВт

Вес 45 кг

Гарантия на котлетный автомат С/Е 652 220В - 18 месяцев

Дополнительные опции:

CYL-S	Delrin® формующий цилиндр для котлет Ø 100 мм или Ø 110 мм или Ø 120 мм
CYL-P	Delrin® формующий цилиндр "фрикадельки" 2 x Ø 36 мм
CYL-C	Delrin® формующий цилиндр индивидуальной формы (по вашему запросу)
PED	Ножное управление.





C/E H-HR

Котлетный автомат; 2100 изделий/час

Они производят гамбургеры, медальоны, фрикадельки, палочки и специальные формы. Их можно кормить смесями из красного, белого мяса и рыбы, даже смешанных с другими ингредиентами: овощи, масла, сыра, сухан... эффективных, универсальных, безопасных, надежных, компактных, простых в обслуживании. Для супермаркетов, гипермаркетов, коллективных услуг общественного питания, мясников, упаковочных центров и пищевой промышленности.

RELIABLE

C/E H - C/E HR с системой охлаждения

- Структура в нержавеющей стали AISI 304
- Окно и крышка прозрачного метакрилата, легко удаляя для очистки

- Ролики в Delrin® с одной или двух форм
- Весла из нержавеющей стали
- Стандарт конвейера
- Быстрая рабочая скорость: 2.100 г.р.н в стандартной версии
- Толщина плесени постоянно переменная для изменения веса
- Постоянный вес: машина для формирования гамбургера также является точной и гибкой системой дозирования
- Максимальная гигиена: материалы, подходящие для контакта с пищевыми продуктами
- Вся машина легко демонтировать для очистки и технического обслуживания
- Безопасный! Кодифицированные магнитные микро-переключатели и физические защитные охранники для предотвращения доступа к движущимся частям

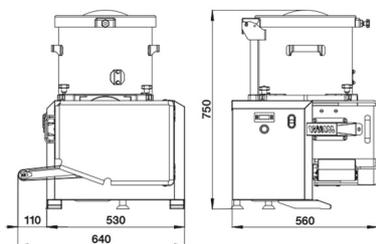
Версия с системой охлаждения

В охлажденной версии сковорода сохраняется при низкой температуре, чтобы гарантировать, что во время обработки или в паузах смесь не превышает критическую температуру, над которой количество бактерий начинает пролиферироваться. Охлаждение предлагает конкретные преимущества: гигиеническая обработка, эффективность департамента, обслуживание клиентов, машина, всегда готовая к использованию.

По запросу

- Конвейерная лента с персонализированной длиной
- Контроль ног
- Стандартные, специальные или персонализированные формирующие ролики.
- Автоматическая очистка проволоки скребка
- «Интерлипион»; Автоматический дистрибьютор оберточной бумаги
- AISI 304 Feedbox из нержавеющей стали; емкость 50 литров
- Испаритель для белого мяса или особенно прилипших смесей
- Переменная скорость от 500 до 4000 р.р.н.
- Стол из нержавеющей стали с экстрагируемой рабочей поверхностью и колесами с тормозом
- Специальные напряжения 60 Гц

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



		С/Е Н	С/Е HR
Вместительность бункера	л	30	30
мощность	кВт (л.с.)	0,75 (1)	0,75 (1)
Холодильный блок	кВт (л.с.)	-	0,2 (0,3)
Рабочие циклы	г.р.н.	2.100	2.100

ΦΟΡΜΑ

формы

Ø MM

max

max

120

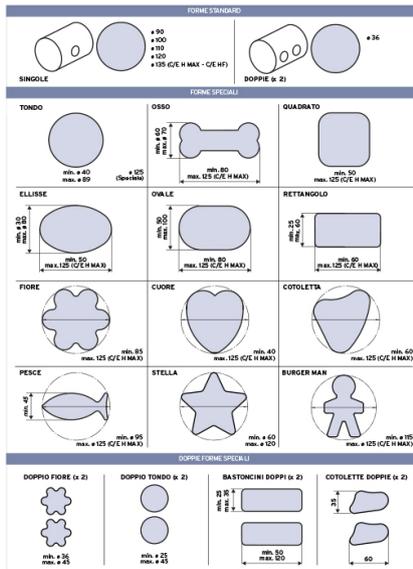
120

Вес нетто

кг

60

70





С/Е Н МАХ

Котлетный автомат; 2100 изделий/час

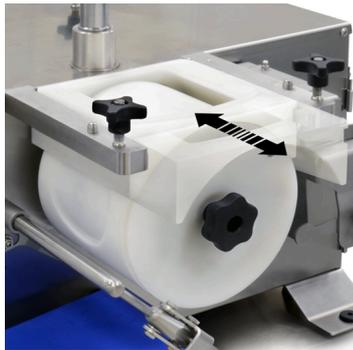
Быстрый, бесшумный, безопасный и надежный, компактный прост в очистке. Эти бывшие модели Patty являются идеальным оборудованием для мясников, супер и гипермаркетов, кухонных комбайнов, фаст -фуда, столовых и центров общественного питания. Справляемый фарш, они могут автоматически производить либо пирожники, либо шарики желаемого веса, так как его можно отрегулировать благодаря формирующему цилиндру. Различные ингредиенты, такие как говядина, курица, рыба, могут быть обработаны в сочетании с тертым хлебом, яйцами, сыром, соей и специями. Даже тесто печенья можно легко сформировать. Предварительно установленный вес котлетов и шариков постояен на протяжении всего рабочего цикла; Очень важная проблема для кухонных комбайнов, упаковочных заводов и центров общественного питания, где количество продукта на каждую порцию должно быть максимально точным; Один из самых ценных аспектов. Различные формы могут быть получены только что изменяя цилиндр формирования: квадратный, овальный, настроенный в соответствии с потребностями клиента.

RELIABLE

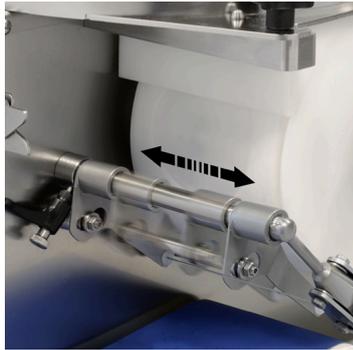
- Дверь и крышка из нержавеющей стали
- Полностью съемный бак с дном, для легкой очистки
- Съемный конвейер продукта Delrin® для легкой очистки и обслуживания
- Конструкция в нержавеющей стали
- Стандартная конвейерная лента
- Электрическая автоматическая очистка проводов (без сжатого воздуха)
- Быстрое сочетание весло
- Paper Interleaver (необязательно)
- Обменной цилиндр, изготовленный в Delrin®, одна или две формы
- Кодифицированные магнитные микро-переключатели
- Охранники для предотвращения доступа к движущимся частям
- Электрические детали в коробку IP55
- Несколько доступных опционов (InterleAver, Vesper Variator ...)



**Полностью съемный
бак с дном**

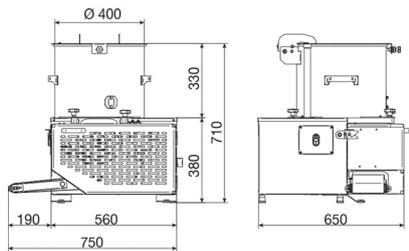


**Съемный Delrin®
продукт конвейер**



**Электрический автомат
Чистка проволоки**

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

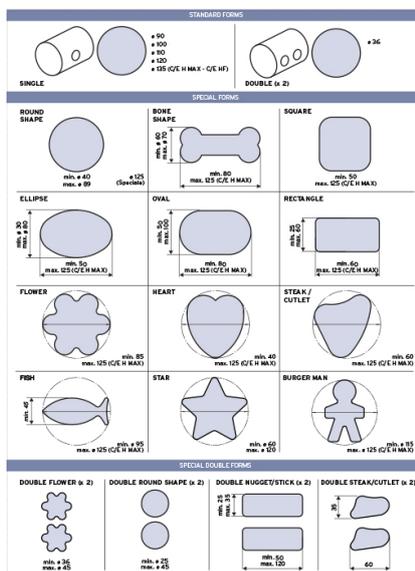


Вместительность	л	40
Производительность	штук/ч	2.100
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	0,75 (1,0)
Однофазный двигатель	кВт (л.с.)	0,65 (0,87)

формы	Ø мм	Гамбургер Ø 50 а 135
		
		Круглая фрикаделька 2 x Ø da 28 а 45
		

Вес нетто	кг	77
-----------	----	----

ФОРМА





Формователь котлет автоматический La Minerva CE653

Артикул: 7460

Формователь котлет автоматический с производительностью 2200 шт/ч без формующего барабана. Вместимость бункера 23 л.

Максимальный диаметр формы 120мм.

В качестве фарша используются говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Части машины из анодированного алюминия и нержавеющей стали AISI 304.

Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера из противоударного пластика.

Загрузочный бункер из нержавеющей стали AISI 304.

Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена.

Оснащен стандартным роликом и одним скребком.

Вес изделия регулируется ходом пуансона.

Ремень конвейера.

Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются.

Бесконтактные магнитные микро выключатели.

Электрические элементы в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56).

Формующие барабаны поставляются дополнительно.

Мощность, кВт.	0.65
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	55.5
Ширина, см.	62.5
Высота, см.	65
Напряжение	220/1/50
Привод.....	автоматический



Формователь котлет La Minerva CE 653, 380/3/50 автоматический, без барабана, с производительностью 2200 шт/ч, 380/3/50

Артикул: 30473

Формователь котлет автоматический с производительностью 2200 шт/ч без формующего барабана. Вместимость бункера 23 л.

Максимальный диаметр формы 120мм.

Ручная очистка обрезной струны.

В качестве фарша используются говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Части машины из анодированного алюминия и нержавеющей стали AISI 304.

Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера из противоударного пластика.

Загрузочный бункер из нержавеющей стали AISI 304.

Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена.

Оснащен стандартным роликом и одним скребком.

Вес изделия регулируется ходом пуансона.

Ремень конвейера.

Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются.

Бесконтактные магнитные микро выключатели.

Электрические элементы в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56).

Формующие барабаны поставляются дополнительно.

Мощность, кВт.	0.75
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	55.5
Ширина, см.	62.5
Высота, см.	65
Напряжение	380/3/50
Привод.....	автоматический



Формователь котлет La Minerva CE 653, 380/3/50 автоматический, без барабана, с производительностью 2200 шт/ч, с пневматической очисткой струны, 380/3/50

Артикул: 30479

Формователь котлет автоматический с пневматической очисткой струны, с производительностью 2200 шт/ч, без формующего барабана.

Вместимость бункера 23 л.

Максимальный диаметр формы 120мм.

В качестве фарша используются говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Части машины из анодированного алюминия и нержавеющей стали AISI 304.

Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера из противоударного пластика.

Загрузочный бункер из нержавеющей стали AISI 304.

Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена.

Оснащен стандартным роликом и одним скребком.

Вес изделия регулируется ходом пуансона.

Ремень конвейера.

Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются.

Бесконтактные магнитные микро выключатели.

Электрические элементы в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56).

Формующие барабаны поставляются дополнительно.

Мощность, кВт.0.75

Требует монтажаНет

Срок гарантии12 месяцев Глубина, см. 55.5

Ширина, см.62.5

Высота, см.65

Напряжение380/3/50

Привод.....автоматический



Формователь котлет La Minerva CE 653, 220/1/50 автоматический, без барабана, с производительностью 2200 шт/ч, с пневматической очисткой струны, 220/1/50

Артикул: 30480

Формователь котлет автоматический с пневматической очисткой струны, с производительностью 2200 шт/ч, без формующего барабана.

Вместимость бункера 23 л.

Максимальный диаметр формы 120мм.

В качестве фарша используются говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Части машины из анодированного алюминия и нержавеющей стали AISI 304.

Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера из противоударного пластика.

Загрузочный бункер из нержавеющей стали AISI 304.

Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена.

Оснащен стандартным роликом и одним скребком.

Вес изделия регулируется ходом пуансона.

Ремень конвейера.

Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются.

Бесконтактные магнитные микро выключатели.

Электрические элементы в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56).

Формующие барабаны поставляются дополнительно.

Мощность, кВт.	0.65
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	55.5
Ширина, см.	62.5
Высота, см.	65
Напряжение	220/1/50
Привод.....	автоматический



Формователь котлет La Minerva CE 653V, 380/3/50 автоматический, без барабана, с производительностью до 4200 шт/ч, вариатор, 380/3/50

Артикул: 30474

Формователь котлет автоматический с производительностью 780-4200 шт/ч, без формующего барабана.

Плавная регулировка скорости.

Вместимость бункера 23 л.

Ручная очистка обрезной струны.

В качестве фарша используются говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Части машины из анодированного алюминия и нержавеющей стали AISI 304.

Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера из противоударного пластика.

Загрузочный бункер из нержавеющей стали AISI 304.

Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена.

Оснащен стандартным роликом и одним скребком.

Вес изделия регулируется ходом пуансона.

Ремень конвейера.

Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются.

Бесконтактные магнитные микро выключатели.

Электрические элементы в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56).

Формующие барабаны поставляются дополнительно.

Мощность, кВт.	0.7
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	55.5
Ширина, см.	62.5
Высота, см.	65
Напряжение	380/3/50
Привод.....	автоматический



Формователь котлет La Minerva CE 653V, 380/3/50 автоматический, без барабана, с производительностью до 4200 шт/ч, вариатор, с пневматической очисткой струны, 380/3/50

Артикул: 30481

Формователь котлет автоматический с пневматической очисткой струны, с производительностью 780-4200 шт/ч, без формующего барабана.

Плавная регулировка скорости.

Вместимость бункера 23 л.

В качестве фарша используются говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто.

Части машины из анодированного алюминия и нержавеющей стали AISI 304.

Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера из противоударного пластика.

Загрузочный бункер из нержавеющей стали AISI 304.

Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена.

Оснащен стандартным роликом и одним скребком.

Вес изделия регулируется ходом пуансона.

Ремень конвейера.

Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются.

Бесконтактные магнитные микро выключатели.

Электрические элементы в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56).

Формующие барабаны поставляются дополнительно.

Мощность, кВт.	0.7
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	55.5
Ширина, см.	62.5
Высота, см.	65
Напряжение	380/3/50
Привод.....	автоматический



Формователь котлет La Minerva CE 653 R, 380/3/50 автоматический, без барабана, с производительностью 2100 шт/ч, с охлаждением, 380/3/50

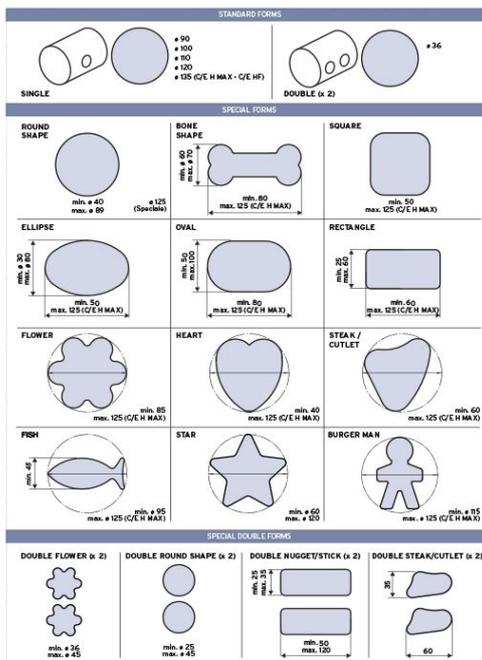
Артикул: 34127

Формователь котлет автоматический с производительностью 2100 шт/ч без формующего барабана. Встроенный компрессор для охлаждения фарша внутри бункера. Загрузочный 23 литровый бункер сделан из нержавеющей стали AISI 304. Максимальный диаметр формы 120мм. Вес изделия регулируется ходом пуансона :говядина, свинина-от 10мм.,птица от 15мм. Автомат наполняется фаршем и автоматически производит котлеты желательного веса. В качестве фарша могут использоваться различные комбинации компонентов говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, бисквитное тесто. Охлаждение позволяет выполнить самые строгие требования гигиены и качества готовой продукции, потому что весь технологический процесс приготовления полуфабрикатов от рефрижератора через охлаждаемую мясорубку до котлетного автомата с охлаждением происходит при постоянном температурном режиме; готовая продукция сохраняет все качества свежего продукта, вкус и аромат. Внешний вид полуфабрикатов остается привлекательным в течение долгого времени. Потеря веса готовой продукции из-за обезвоживания отсутствует. Остатки сырья в охлаждаемом загрузочном бункере могут храниться продолжительное время. Части машины выполнены из анодированного алюминия и нержавеющей стали AISI 304. Прозрачный защитный кожух рабочей зоны и смотровое окно бункера выполнены из противоударного пластика. Бесшумный компрессор. Электронный термостат для точного контроля процесса. Оптимальная температура сырья +2 градуса Цельсия. Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа для обслуживания. Загрузочный бункер охлаждаемый воздухом. Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена. Загрузочный бункер, скребки, формующие ролики, конвейер и остальные части контактирующие с продуктом легко снимаются и очищаются. Снабжен бесконтактными магнитными микро выключателями. Формующие барабаны поставляются дополнительно.

Мощность, кВт.0.75

Требуется монтажаНет

Срок гарантии12 месяцев
Глубина, см.55.5
Ширина, см.62.5
Высота, см.65
Напряжение380/3/50
Привод.....автоматический



Формователь котлет La Minerva CE H SMART 220/1/50 автоматический, без барабана, с производительностью 1000 шт/ч, 220/1/50

Артикул: 34411

Формователь котлет с производительностью 1000 изделий в час.

В качестве фарша могут использоваться различные комбинации компонентов говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, тесто.

Съемный загрузочный бункер объемом 18 л из нержавеющей стали AISI304.

Стандартный конвейер длиной 40 см.

Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена.

Вес изделия регулируется ходом пуансона.

Максимальный диаметр получаемых изделий 120 мм, максимальная толщина 23 мм.

Ручная очистка обрезной струны.

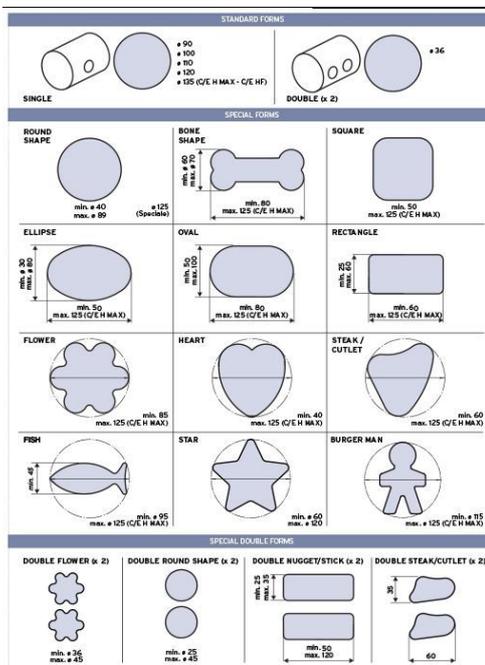
Прозрачная крышка из метакрилата и фронтальное окно из нержавеющей стали.

Лопасты, формовочный цилиндр и загрузочный бункер продукта легко снимаются для очистки и обслуживания.

Корпус из нержавеющей стали и анодированного алюминия.

Электрические элементы в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 55).

Мощность, кВт	0.3
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	57.5
Ширина, см.	59
Высота, см.	57
Напряжение	220/1/50
Привод.....	автоматический



Формователь котлет La Minerva CE H SMART 380/3/50 автоматический, без барабана, с производительностью 1000 шт/ч, 380/3/50

Артикул: 34410

Формователь котлет с производительностью 1000 изделий в час.

В качестве фарша могут использоваться различные комбинации компонентов говядина, свинина или цыпленок, рыба, соя, яйца, сыр, овощи, специи, тесто.

Съемный загрузочный бункер объемом 18 л из нержавеющей стали AISI304.

Стандартный конвейер длиной 40 см.

Взаимозаменяемые ролики с пуансоном, изготовленным из пищевого полиэтилена.

Вес изделия регулируется ходом пуансона.

Максимальный диаметр получаемых изделий 120 мм, максимальная толщина 23 мм.

Ручная очистка обрезной струны.

Прозрачная крышка из метакрилата и фронтальное окно из нержавеющей стали.

Лопасты, формовочный цилиндр и загрузочный бункер продукта легко снимаются для очистки и обслуживания.

Корпус из нержавеющей стали и анодированного алюминия.

Электрические элементы в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 55).

Мощность, кВт.	0.3
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	57.5
Ширина, см.	59
Высота, см.	57
Напряжение	380/3/50
Привод.....	автоматический

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ava@nt-rt.ru || сайт: <https://laminerva.nt-rt.ru/>