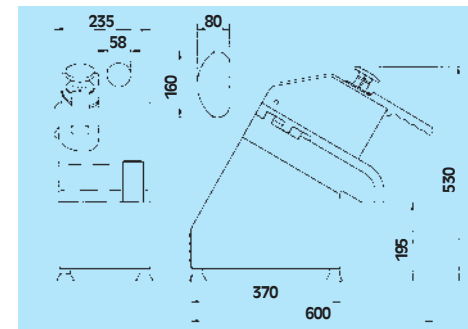


C/E TV



C/E TV

TAGLIAVERDURE POLIVALENTI. Macchine professionali. Tagliano fette, a cubetti, a bastoncini frutta e verdura. Sfilacciano la mozzarella. Grattugiano formaggi, pane, nocciole, cioccolato. Per ristoranti, fast food, pizzerie, gastronomie, collettività, supermercati, laboratori di preparazione alimentare, ...

- Versatili ed efficienti: si possono effettuare in modo veloce diversi tipi di lavorazione con una finitura eccellente
- Massima igiene: i componenti sono costruiti in materiali adatti al contatto con gli alimenti, e sono facilmente smontabili per una veloce pulizia
- Motore ventilato: potente e silenzioso. Può effettuare senza sforzo tutte le lavorazioni
- Comandi con N.V.R. a bassa tensione (24V)
- Macchine conformi alle norme CEE in materia di igiene e sicurezza

A richiesta

- C/E TV: carrozzeria inox e alluminio anodizzato
- Dischi e coltelli per tutte le lavorazioni
- Voltaggi speciali, 60 Hz

MULTI-PURPOSE VEGETABLE CUTTERS. Professional machines. Slice, dice and julienne fruit and vegetables. Shred mozzarella. Grate cheese, bread, hazelnuts, chocolate. For restaurants, fast food and pizza restaurants, delicatessens, institutional food services, supermarkets, food processing centres, ...

- Versatile and efficient: you can quickly process food to achieve different results with an excellent finish
- Utmost hygiene: the components are manufactured from materials suitable for food handling and can be easily removed for fast cleaning
- Ventilated motor: powerful and low-noise. Can perform all processes effortlessly
- Controls with low-voltage (24V) N.V.R.

• Machines conforming to CEE hygiene and safety standards
Upon request

- C/E TV: stainless steel and anodised aluminium casing
- Disks and blades for all kinds of processing
- Special voltages, 60 Hz

ROBOT. Machines professionnelles. Elles decouparent en tranches, en cubes et en bâtonnets fruits et légumes. Effilochent la mozzarella. Râpent fromages, pain, noisettes et chocolat. Pour les restaurants, les fast-foods, les pizzerias, les traiteurs, les collectivités, les supermarchés et autres activités de préparation alimentaire...

- Ultra fonctionnel: il est possible d'obtenir rapidement les différents types de production avec un degré de finition irréprochable.
- Hygiène maximum: les composants sont réalisés à l'aide de matériaux prévus pour le contact alimentaire, pour garantir un nettoyage rapide ils sont en outre facilement démontables.
- Moteur ventilé. Puissant et silencieux, il assure toutes les productions sans efforts.
- Commandes N.V.R. à basse tension (24V).
- Machines conformes aux normes CEE en matière d'hygiène et de sécurité.

Sur demande:
• C/E TV: structure en acier inox et aluminium anodisé
• Disques et lames pour tous les types de production.
• Voltages spéciaux, 60 Hz.

MEHRZWECK-GEMÜSESCHNEIDERS. Profigeräten, leichte Handhabung und Reinigung. Schneiden Obst und Gemüse in Scheiben, Würfel oder Stäbchen. Zerkleinern Mozzarella. Reiben Käse, Brot, Haselnüssen, Schokolade. Bis zu 300 Portionen; für Restaurants, Fast-Food-Lokale, Pizzerien,

		C/E TV
Produzione - Production capacity - Production - Produktion - Producción	kg/h	150/450
Coperti/giorno - Meals/day - Couverts/jour - Gedecke/Tag - Cubiertos/día	n°	450
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrommotor - Motor trifásico	kW (HP)	0,75 (1)
Motore monofase - Single-phase motor - Moteur monophasé - Einphasenmotor - Motore monofásico	kW (HP)	0,57 (0,75)
N° giri disco - Disk speed - Nb tours disque - Drehzahl Scheibe - N. de revoluciones	r.p.m.	320
Peso netto TF (MF) - Net weight TPH (SPH) - Poids net TPH (MPH) - Nettogewicht DPH (EPH) - Peso neto TF (MF)	kg	22 (24)

la Minerva
FOOD SERVICE EQUIPMENT



Sistema di Qualità
certificato secondo
UNI EN ISO 9001-94

la Minerva di Chiodini Mario s.r.l.
via del Vetraio, 36 - Z.I. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy
☎ +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
internet: <http://www.laminerva.it>
e-mail: laminerva@laminerva.it

Gaststätten, Gemeinschaftseinrichtungen, Supermärkte, Lebensmittelhersteller, ...

- Vielsseitig und effizient: durch Austausch und Kombination der Scheiben können verschiedene Bearbeitungsarten schnell und mit größter Feinheit ausgeführt werden.
- Größte Hygiene: die Bauteile sind aus lebensmittelgeeigneten Materialien gefertigt und für die schnelle Reinigung leicht abnehmbar.
- Lüftermotor: stark und geräuscharm. Kann mühelos alle Bearbeitungen durchführen
- Befehle mit Niederspannungs-NVR (24V)
- Die Maschinen entsprechen den EU-Bestimmungen hinsichtlich Hygiene und Sicherheit

Auf Anfrage

- C/E TV: Karosserie aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium
- Scheiben und Messer für alle Bearbeitungen
- Sonderspannungen, 60 Hz

CORTADORES DE VERDURA POLIVALENTE. Máquinas profesionales. Cortan fruta y verdura en tajadas, en cubitos y en bastoncitos. Deshilan la mozzarella. Rallan quesos, pan, avellanas y chocolate. Para restaurantes, fast foods, pizzerias, gastronomías, colectividades, supermercados, establecimientos de preparación alimentaria...

- Versátil y eficiente: es posible efectuar diferentes tipos de preparaciones con gran rapidez y excelentes acabados.
- Máxima higiene: los componentes son fabricados en materiales idóneos para el contacto con alimentos y pueden ser desmontados velozmente, lo que permite efectuar una rápida limpieza
- Motor ventilado: potente y silencioso. Puede efectuar todos los trabajos sin ningún esfuerzo
- Mandos con N.V.R. de baja tensión (24 V).
- Máquinas conforme con lo establecido por las normas CEE en materia de higiene y seguridad.

Bajo pedido

- C/E TV: bastidor de acero inox y aluminio anodizado
- Discos y cuchillas para todo tipo de trabajos y preparaciones.
- Voltajes especiales, 60 Hz.

IL VOSTRO CONCESSIONARIO - YOUR DISTRIBUTOR - VOTRE REVENDEUR

ÜBERREICHT DURCH - VUESTRO CONCESIONARIO

la Minerva

DISCHI PER AFFETTARE serie "E"; 1 lama falcata.
Dischi E1S e E2S per salame, funghi, verza, cicoria
Disco E5 per pomodoro, limoni, arance, mele, banane, pompelmi, ananas,

DISCHI PER AFFETTARE serie "E"; 1, 2 o 3 lame.
Per patate chips, patate, rape, cavoli, cetrioli, carote, carciofi, cipolle, funghi, zucchine, melanzane, finocchi, ...
Dischi E1, E2, E3, E4, E6, E8. E10, E14 e dischi speciali EC da abbinare ai dischi B e D per "pommes frites" e per cubettare.

DISCHI ONDULATI serie "E/O"; 1 o 2 lame.
Per ottenere fette di frutta e verdura di vario spessore ondulate.
Dischi E3/O, E4/O, E6/O, E8/O, E10/O e dischi speciali EC/O da abbinare ai dischi B e D per "pommes" frites e per cubettare.

DISCHI PER TAGLIO FIAMMIFERO serie "H".
Per sedano, zucchine, barbabietole, radici amare, carote, patate, rape,
Dischi H2,5x2,5, H4x4, H6x6, H8x8, H10x10

DISCHI PER GRATTUGIARE E SFILACCIARE serie "Z-V"
Per carote, sedano, patate, rape, barbabietole, cavolo rosso, radici, groviera, mozzarella, ...
Dischi Z2, Z3, Z4, Z7
Disco "V", per parmigiano, pane secco, mandorle, cioccolato, ..

DISCHI PER TAGLIO A BASTONCINO serie "B".
Per patate fritte, carote, zucchine, ... Da usare in combinazione con un disco "EC" (EC6, EC8, EC10) per ottenere bastoncini 6x6, 8x8, 10x10 mm. Usando un disco della serie EC/O si ottengono bastoncini con due lati ondulati.
Dischi B8x8, B10x10, B12x12, B20x20

DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI serie "D".
Per minestrone, macedonie, insalate giardiniera,
Da usare in combinazione con un disco "EC" (EC8, EC10, EC14) per ottenere cubetti 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14, 20x20x14 mm. Usando un disco della serie EC/O si ottengono cubetti con due lati ondulati.
Dischi D8x8, D10x10, D12x12, D20x20

Per tutti i dischi, la cifra dopo la lettera indica l'altezza di taglio in mm.

SLICING DISKS series "E"; 1 curved blade.
Disks E1S and E2S for salami, mushrooms, Savoy cabbage, chicory ...
Disk E5 for tomatoes, lemons, oranges, apples, bananas, grapefruits, pineapples,

SLICING DISKS series "E"; 1, 2 or 3 blades.
For potato crisps, potatoes, turnips, cabbages, cucumbers, carrots, artichokes, onions, mushrooms, courgettes, aubergines, fennel, ...
Disks E1, E2, E3, E4, E6, E8. E10, E14 and special EC disks to be used with B and D disks for french fries and for dicing.

CORRUGATED SLICING DISKS series "E/O"; 1 or 2 blades.
To obtain ridged fruit and vegetable slices of various thicknesses.
Disks E3/O, E4/O, E6/O, E8/O, E10/O and special EC/O to be used with B and D disks for french fries and for dicing.

JULIENNE DISKS series "H".
For celery, courgettes, beets, bitter roots, carrots, potatoes, turnips,
Disks H2,5x2,5, H4x4, H6x6, H8x8, H10x10

GRATING AND SHREDDING DISKS series "Z" and "V"
For carrots, celery, potatoes, turnips, beets, red cabbage, roots, Swiss cheese, mozzarella, ...
Disks Z2, Z3, Z4, Z7
Disk "V" for Parmesan cheese, dry bread, almonds, chocolate, ..

STICK-CUTTING DISKS series "B".
For potatoes, carrots, courgettes, ... To be used in combination with an "EC" disk (EC6, EC8, EC10) to obtain 6x6, 8x8, 10x10 mm sticks. Using a disk from the EC/O series will produce sticks with two ridged sides.
Disks B8x8, B10x10, B12x12, B20x20

DICING DISKS series "D".
For minestrone, fruit salads, pickles, To be used in combination with an "EC" disk (EC8, EC10, EC14) to obtain 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14, 20x20x14 mm diced cubes. Using a disk from the EC/O series will produce cubes with two ridged sides.
Disks D8x8, D10x10, D12x12, D20x20

For all disks, the number after the letter indicates the cutting height in mm

DISQUES DE DÉCOUPE EN TRANCHES série "E"; 1 lame courbe.
Disques E1S et E2S pour saucissons, champignons, choux, choréée, etc.
Disque E5 pour tomates, citrons, oranges, pommes, bananes, pamplemousses, ananas, etc.

DISQUES DE DÉCOUPE EN TRANCHES série "E"; 1, 2 ou 3 lames.
Pour pommes de terre (chips), navets, choux, concombres, carottes, artichauts, oignons, champignons, courgettes, aubergines, fenouil, etc.
Disques E1, E2, E3, E4, E6, E8, E10 et E14 et disques spéciaux EC à utiliser avec les disques B et D pour découpe "pommes frites" et en cubes.

DISQUES ONDULÉS DE DÉCOUPE EN TRANCHES série "E/O"; 1 ou 2 lames.
Pour obtenir des tranches de fruits et de légumes ondulées de différentes épaisseurs.
Disques E3/O, E4/O, E6/O, E8/O et E10/O et disques EC/O à utiliser avec les disques B et D pour découpe "pommes frites" et en cubes.

DISQUES DE DÉCOUPE EN JULIENNE série "H".
Pour céleri, courgettes, betteraves, céleri-rave, carottes, pommes de terre, navets, etc.
Disques H2,5x2,5, H4x4, H6x6, H8x8 et H10x10.

DISQUES A RÂPER ET EFFILOCHER séries "Z" et "V".
Pour carottes, céleri, pommes de terre, navets, betteraves, choux rouge, céleri-rave, gruyère, mozzarella, etc.
Disques Z2, Z3, Z4, Z7.
Disque "V" pour parmesan, pain rassis, amandes, chocolat, etc.

DISQUES DE DÉCOUPE EN BÂTONNETS série "B".
Pour pommes de terre (frites), carottes, courgettes, etc. A utiliser avec un disque "EC" (EC6, EC8 ou EC10) pour obtenir des bâtonnets de 6x6, 8x8 et 10x10 mm. L'utilisation d'un disque de la série EC/O permet d'obtenir des bâtonnets à deux côtés ondulés.
Disques B8x8, B10x10, B12x12 et B20x20.

DISQUES DE DÉCOUPE EN CUBES série "D".
Pour les légumes de potage, les macédoines de fruits, les salades, les jardinières de légumes, etc. A utiliser avec un disque "EC" (EC8, EC10 ou EC14) pour obtenir des cubes 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14 et 20x20x14 mm. L'utilisation d'un disque de la série EC/O permet d'obtenir des cubes à deux côtés ondulés.
Disques D8x8, B10x10, B12x12 et B20x20.

Pour tous les disques, le chiffre placé après la lettre indique la hauteur de coupe en mm.

SCHEIBENSCHNEIDER Serie "E"; 1 Sichelmesser.
Scheiben E1S und E2S für Hartwurst, Pilze, Wirsing, Zichorie ...
Scheibe E5 für Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Bananen, Grapefruits, Ananas,

SCHEIBENSCHNEIDER Serie "E"; 1, 2 oder 3 Messer.
Für Kartoffelchips, Kartoffeln, Rüben, Kohl, Gurken, Karotten, Artischocken, Zwiebeln, Pilze, Zucchini, Auberginen, Fenchel, ...
Scheiben E1, E2, E3, E4, E6, E8. E10, E14 und EC-Sonderscheiben zur Kombination mit den Scheiben B und D zum Schneiden von Pommes Frites und Würfeln.

GEWELLTE SCHEIBENSCHNEIDER Serie "E/O"; 1 oder 2 Messer.
Für gewellte Obst- und Gemüsescheiben in verschiedener Dicke.
Scheiben E3/O, E4/O, E6/O, E8/O, E10/O und EC/O-

Sonderscheiben zur Kombination mit den Scheiben B und D zum Schneiden von Pommes Frites und Würfeln

STIFTSCHNEIDER Serie "H".
Für Sellerie, Zucchini, Rote Rüben, Rettiche, Karotten, Kartoffeln, Rüben,
Scheiben H2,5x2,5, H4x4, H6x6, H8x8, H10x10

SCHEIBEN ZUM REIBEN UND ZERFASERN Serie "Z" und "V"
Für Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Rüben, rote Rüben, Rotkohl, Wurzeln, Greyerzer, Mozzarella, ...
Scheiben Z2, Z3, Z4, Z7
Scheibe "V", für Parmesan, Trockenbrot, Mandeln, Schokolade, ..

STÄBCHENSCHNEIDER Serie "B".
Für Pommes frites, Karotten, Zucchini, ... In Kombination mit einer Scheibe "EC" (EC6, EC8, EC10) verwenden, um Stäbchen 6x6, 8x8, 10x10 mm zu bekommen. Bei Verwendung einer Scheibe der Serie EC/O bekommt man Stäbchen mit zwei gewellten Seiten.
Scheiben B8x8, B10x10, B12x12, B20x20

WÜRFELSCHNEIDER Serie "D".
Für Minestrone, Obstsalat, Gemüsesalat, In Kombination mit einer Scheibe "EC" (EC8, EC10, EC14) zu verwenden, um Würfel 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14, 20x20x14 mm zu bekommen. Bei Verwendung einer Scheibe der Serie EC/O bekommt man Würfel mit zwei gewellten Seiten.
Scheiben D8x8, D10x10, D12x12, D20x20

Die Zahl hinter dem Buchstaben gibt bei allen Scheiben die Schnitthöhe in mm an.

DISCOS PARA REBANAR serie "E"; una cuchilla curva.
Discos E1S y E2S para salame, hongos, col, achicoria.
Disco E5 para tomates, limones, naranjas, manzanas, bananas, pomelos, ananás, etc.

DISCOS PARA REBANAR serie "E"; una, dos o tres cuchillas.
Para patatas, chips, nabos, berza, pepinillos, zanahorias, alcauciles, cebollas, hongos, calabacines, berenjenas, hinojo, etc.
Discos E1, E2, E3, E4, E6, E8. E10 y E14 y discos especiales EC a utilizar en combinación con los discos B y D para cortar "pommes frites" y en cubitos.

DISCOS ONDULADOS PARA REBANAR serie "E/O"; una o dos cuchillas.
Para obtener rebanadas onduladas de fruta y verdura de diferentes espesores.
Discos E3/O, E4/O, E6/O, E8/O y E10/O y discos especiales EC a utilizar en combinación con los discos B y D para cortar "pommes frites" y en cubitos.

DISCOS PARA CORTE CERILLA serie "H".
Para apio, calabacines, remolacha, raíces amargas, zanahorias, patatas, nabos, etc.
Discos H2,5x2,5, H4x4, H6x6, H8x8 y H10x10 y discos especiales EC a utilizar en combinación con los discos B y D para cortar pommes frites y en cubitos.

DISCOS PARA RALLAR Y DESHILACHAR serie "Z" y "V"
Para zanahorias, apio, patatas, nabos, remolacha, col roja, raíces, queso de Gruyère, mozzarella, etc.
Discos Z2, Z3, Z4, Z7.
Disco "V", para queso parmesano, pan seco, almendras, chocolate, etc.

DISCOS PARA CORTE EN BASTONCITOS serie "B".
Para patatas fritas, zanahorias, calabacines, etc. A utilizar en combinación con un disco "EC" (EC6, EC8, EC10) para obtener bastoncitos 6x6, 8x8 y 10x10 mm. Usando un disco de la serie EC/O se obtienen bastoncitos con dos lados ondulados.
Discos B8x8, B10x10, B12x12 y B20x20.

DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS serie "D".
Para minestrone, macedonias, ensaladas jardineras, etc. A utilizar en combinación con un disco "EC" (EC8, EC10, EC14) para obtener cubitos 8x8x8, 10x10x10, 12 x12x14 y 20x20x14 mm. Usando un disco de la serie EC/O se obtienen cubitos con dos lados ondulados.
Discos D8x8, D10x10, D12x12 y D20x20.

Para todos los discos la cifra sucesiva a la letra indica la altura de corte en mm.

