

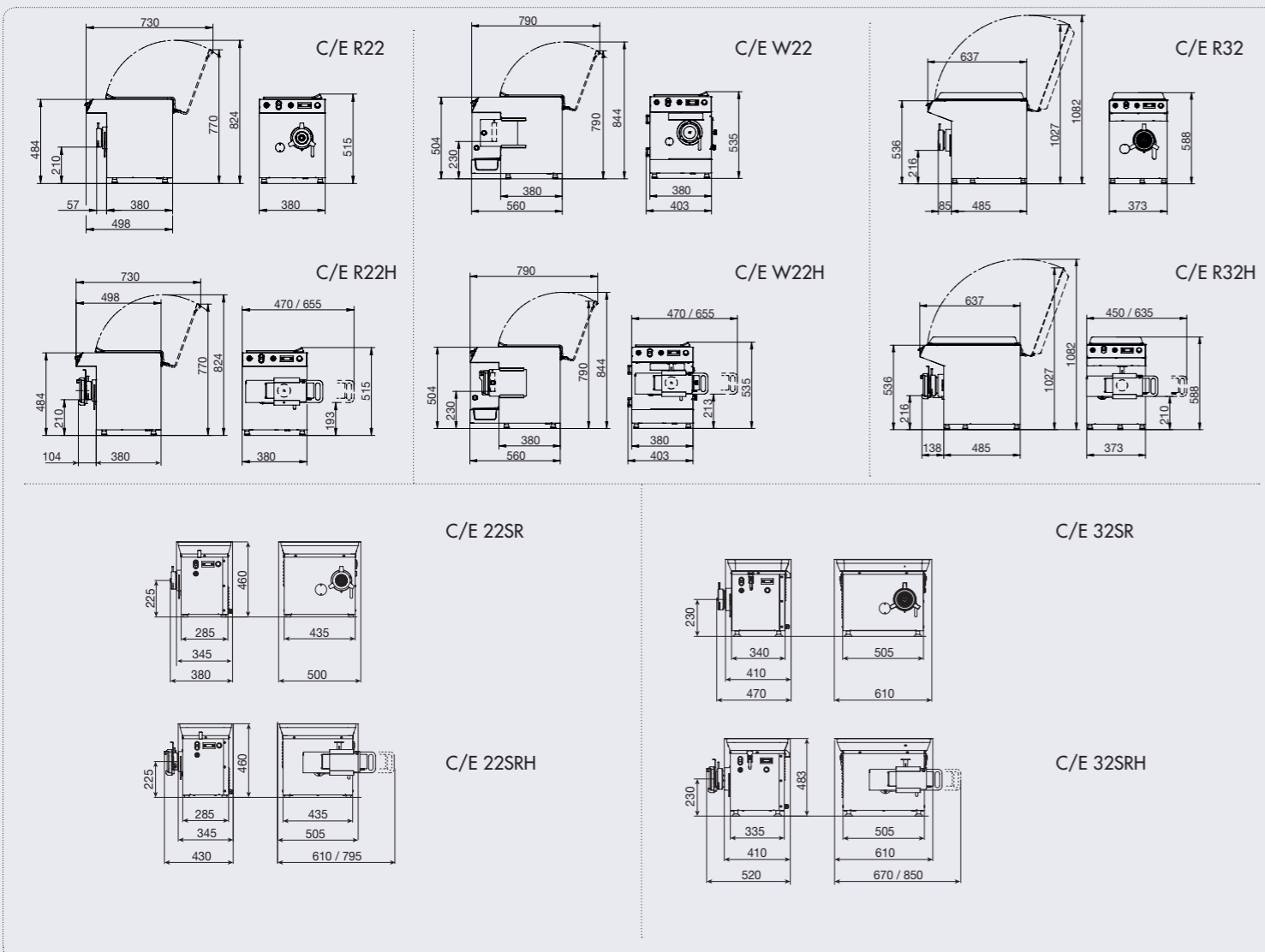
# REFRIGERATED MEAT MINCERS



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

	C/E R22-R22H	C/E W22-W22H	C/E 22SR-22SRH	C/E R32-R32H	C/E 32SR-32SRH	
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca	22/82	22/82	22/82	32/98	32/98	
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	300 (5)	300 (5)	300 (5)	500 (8,3)	500 (8,3)
Motore TF, Motor TPH, Motor TPH, Moteur DPH, Motor TF	kW (HP)	1,1 (1,5)	1,1 (1,5)	1,47 (2)	2,2 (3)	2,2 (3)
Motore MF, Motor SPH, Motor EPH, Moteur MPH, Motor MF	kW (HP)	1,1 (1,5)	1,1 (1,5)	1,1 (1,5)	1,7 (2,2)	1,7 (2,2)
Compressore - Compressor - Compresseur - Kompressor - Compresor	(V 200 - 240/1-50 Hz) kW (HP) GAS	0,19 (0,253) R-134a	0,19 (0,253) R-134a	0,19 (0,253) R-134a	0,19 (0,253) R-134a	0,19 (0,253) R-134a
Produzione hamburger - output of hamburger - Production steaks - Hamburgerstundenleistung - Producción de hamburguesas	pcs/h	~ 500	~ 500	~ 500	~ 500	~ 500
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	Kg	47	55	45	60	50

# TRITACARNE REFRIGERATI REFRIGERATED MEAT MINCERS



**CE** Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza  
 Machines made according to CE hygiene and safety standards  
 Machines conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité  
 Maschinen in Übereinstimmung mit CE Normen zu Hygiene- und Sicherheitsfragen  
 Máquinas conformas con las normas CE en materia de higiene y seguridad



**Minerva Omega group s.r.l.**  
 Via del Vetraino, 36 - 40138 Bologna - Italy  
 tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327  
 laminerva@laminerva.it  
 www.minervaomegagroup.com  
 UNI EN ISO 9001:2015 REG. N. 9656-A



I dati del presente catalogo non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso. Specifications and other features are subject to change without notice. (03/20)

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



### TRITACARNE REFRIGERATI DA BANCO IN ACCIAIO INOX

**Versioni “R” refrigerazione statica, e “W” refrigerazione ventilata con vetrina illuminata**  
**Versioni “RH” e “WH” con applicazione hamburgertrice semiautomatica**  
**Versioni “SR” e “SRH” refrigerazione statica, con e senza hamburgertrice, con disegno speciale per banchi di lavoro stretti**

- Carrozzeria in acciaio inox
- Tramoggia in acciaio inox (estraibile CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR e CE 32SRH)
- Bocca interna, coclea, volantino in acciaio inox
- Versione Enterprise: 1 piastra e 1 coltello in acciaio inox autoaffilanti
- Versione Unger: a 3 pezzi per il 22 (Ø 82) e 5 pezzi per il 22 (Ø 82) ed il 32 (Ø 98)
- Coperchio plexiglass trasparente di serie (CE R22, CE R22H, CE W22 e CE W22H; smontabile CE R32 e CE R32H)
- Marcia, arresto ed inversione con sistema NVR a bassa tensione
- Sportellino laterale scorrevole per chiusura completa della vetrina (modelli: C/E W22 - C/E W22H)
- Vaschetta estraibile a vetrina chiusa (modelli: C/E W22 - C/E W22H)
- Macinazione e refrigerazione indipendenti
- A richiesta: Coperchio plexiglass trasparente (CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR e CE 32SRH), Voltaggi speciali, 60 Hz, tavolo inox con ruote



### TABLE TOP REFRIGERATED MEAT MINCERS MADE OF STAINLESS STEEL

**Versions “R” static refrigeration, and “W” ventilated refrigeration with illuminated display window**  
**“RH” and “WH” versions with semiautomatic hamburger attachment**  
**Versions “SR” and “SRH” static refrigeration, with and without hamburger forming machine, with special design for narrow counter tops**

- Stainless steel outer body
- Stainless steel hopper (removable CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR and CE 32SRH)
- Stainless steel frame and feeding pan
- Stainless steel internal head, worm and clamp wheel
- Enterprise version: stainless steel plate and knife (self-sharpening)
- Unger version: 3 pcs. for 22 (Ø 82) and 5 pcs. for 22 (Ø 82) and 32 (Ø 98)
- Transparent Plexiglas cover as standard (CE R22, CE R22H, CE W22 and CE W22H; removable CE R32 and CE R32H)
- Start, Stop and Reverse with NVR system at low tension
- Sliding side door for full window closure (models: C/E W22 - C/E W22H)
- Possibility to remove the receiving tray, even with the window closed (models: C/E W22 - C/E W22H)
- Independent mincing and refrigeration systems
- On request: Transparent Plexiglas cover (CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR and CE 32SRH), Special voltages, 60 Hz, stainless table with wheels



### HACHOIRS REFRIGERES DE COMPTOIR EN ACIER INOX

**Versioni “R” réfrigération statique et “W” réfrigération ventilée avec vitrine éclairée**  
**Versioni “RH” et “WH” avec application reconstitueuse semi-automatique**  
**Versioni “SR” et “SRH” réfrigération statique, avec et sans reconstituteur, avec dessin spécial pour bancs de travail étroits**

- Carrosserie en acier inox
- Trémie en acier inox (extractible CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR et CE 32SRH)
- Goulotte interne, vis sans fin, volant en acier inox
- Version Enterprise: 1 plaque et 1 couteau en acier inox à aiguisage automatique
- Version Unger: à 3 pièces pour le 22 (Ø 82) et à 5 pièces pour le 22 (Ø 82) et le 32 (Ø 98)
- Couvercle en plexiglass transparent de série (CE R22, CE R22H, CE W22 et CE W22H; démontable CE R32 et CE R32H).
- Marche, arrêt et inversion avec système NVR à basse tension
- Portillon latéral coulissant pour fermeture complète de la vitrine (modèles: C/E W22 - C/E W22H)
- Plateau amovible à vitrine fermée (modèles: C/E W22 - C/E W22H)
- Hachage et réfrigération indépendants
- Sur demande : couvercle en plexiglass transparent (CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR et CE 32SRH), tensions spéciales, 60 Hz, table inox avec roues.



### GEKÜHLTER TRESEN-FLEISCHWOLF AUS INOX-STAHL

**Ausführungen “R” statische Kühlung und “W” belüftete Kühlung mit beleuchteter Vitrine**  
**Ausführungen “RH” und “WH” mit halbautomatischer**  
**Ausführungen “SR” und “SRH” statische Kühlung, mit und ohne**  
**Hamburgermaschine, mit Spezialdesign für enge Arbeitsplatten.**

- Aufbau aus Inox-Stahl
- Fülltrichter aus Inox-Stahl (ausziehbar CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR und CE 32SRH)
- Innenmundstück, Förderschnecke und Handrad aus Inox-Stahl
- Ausführung Enterprise: 1 Platte und 1 selbstschärfendes Messer in Inox-Stahl
- Ausführung Unger: 3-teilig für die 22 (Ø 82) und 5-teilig für die 22 (Ø 82) und die 32 (Ø 98)
- Serienmäßiger durchsichtiger Plexiglasdeckel (CE R22, CE R22H, CE W22 und CE W22H; abmontierbar CE R32 und CE R32H)
- Start, Stopp und Laufumkehr mit Niederspannungs-NVR-System
- Seitliche Schiebetür zum vollständigen Schließen der Vitrine (Modelle: C / E W22 - C / E W22H)
- Herausnehmbare Wanne bei geschlossener Vitrine (Modelle: C / E W22 - C / E W22H)
- Hackfleischherstellung und Kühlung unabhängig
- Auf Anfrage Durchsichtiger Plexiglasdeckel (CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR und CE 32SRH), Spezialspannung, 60 Hz, Inox-Tisch mit Rädern



### PICADORAS/MOLINOS REFRIGERADOS DE CARNE DE SOBREMESA

#### CONSTRUIDOS EN ACERO INOX

**Versiones “R” con refrigeración estática, y “W” con refrigeración ventilada y vitrina iluminada.**

**Versiones “RH” y “WH” con hamburguesera semiautomática**  
**Versiones “SR” y “SRH” con refrigeración estática, con y sin máquina de hamburguesas, especialmente diseñadas para bancos de trabajo estrechos.**

- Carrocería de acero inoxidable
- Tolva de acero inoxidable (extraíble CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR y CE 32SRH).
- Boca interna, hélice y volante en acero inox
- Versión Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla inox autoafilantes
- Versión Unger: 3 piezas para boca 22 (Ø 82) y 5 piezas para boca 22 (Ø 82) y 32 (Ø 98)
- Tapa de plexiglas transparente de serie (CE R22, CE R22H, CE W22 y CE W22H; desmontable CE R32 y CE R32H).
- Marcha adelante, parada y marcha atrás con sistema NVR a baja tensión
- Cierre lateral deslizable para el cierre completo de la vitrina (modelos: C/E W22 - C/E W22H)
- Cubeta extraíble con vetrina cerrada (modelos: C/E W22 - C/E W22H)
- Picado y refrigerado independientes
- A petición: Tapa de plexiglas transparente (CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR y CE 32SRH), voltajes especiales, 60 Hz, mesa inoxidable con ruedas.

REFRIGERAZIONE -  
REFRIGERATION -  
RÉFRIGÉRATION - KÜHLUNG -  
REFIGERACION

- Compresore ermetico e silenzioso
- Termostato elettronico per un perfetto controllo della temperatura
- Temperatura ottimale di lavoro 1°C
- Gas refrigerante ad impatto ambientale nullo R134A
- Tramoggia refrigerata (sul fondo CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR e CE 32SRH; sui 5 lati CE R22, CE R22H, CE W22, CE W22H, CE R32 e CE R32H)
- Vetrina raffreddata e protezione della bocca e dell'hamburgertrice H (CE W22 e CE W22H)

- Hermetic and silent compressor
- Electronic thermostat with an efficient temperature management
- Optimal running temperature 1°C
- R134A Refrigerant gas with null environmental impact
- Chilled hopper (on base CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR and CE 32SRH; on 5 sides CE R22, CE R22H, CE W22, CE W22H, CE R32 and CE R32H)
- Chilled display window and protection for mouth and hamburger forming machine H (CE W22 and CE W22H)

- Compresseur hermétique et silencieux
- Thermostat électronique pour un contrôle parfait de la température
- Température optimale de service 1°C
- Gaz réfrigérant à impact environnemental nul R134A
- Trémie réfrigérée (sur le fond CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR et CE 32SRH; sur les 5 côtés CE R22, CE R22H, CE W22, CE W22H, CE R32 et CE R32H).
- Vitrine refroidie et protection de la bouche du reconstituteur H (CE W22 et CE W22H).

- Hermetisch dichter und geräuscharmer Kompressor
- Elektronischer Thermostat für eine perfekte Temperaturkontrolle
- Optimale Arbeitstemperatur 1°C
- Kühlgas mit auf null reduzierter Umweltbelastung R134A
- Gekühlter Fülltrichter (am Boden CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR und CE 32SRH; auf den 5 Seiten CE R22, CE R22H, CE W22, CE W22H, CE R32 und CE R32H)
- Gekühlter Vitrine und Schutz des Mundstücks und der Hamburgermaschine H (CE W22 und CE W22H)

- Compresor hermético y silencioso
- Termostato electrónico para un perfecto control de la temperatura
- Temperatura óptima de trabajo 1°C
- Gas refrigerante con impacto ambiental nulo R134A
- Tolva refrigerada (en el fondo: CE 22SR, CE 22SRH, CE 32SR y CE 32SRH; en los cinco lados: CE R22, CE R22H, CE W22, CE W22H, CE R32 y CE R32H).
- Vitrina refrigerada y protección de la boca y de la máquina de hamburguesas H (CE W22 y CE W22H).

HAMBURGATRICE SEMIAUTOMATICA - SEMI-AUTOMATIC HAMBURGER  
ATTACHMENT - RECONSTITUEUR SEMIAUTOMATIQUE -  
HALBAUTOMATISCHE HAMBURGERRICHTUNG -  
FORMADORA DE HAMBURGUESA SEMIAUTOMATICA

### HAMBURGATRICE SEMIAUTOMATICA C/E R22H - C/E W22H - C/E 22SRH - C/E R32H - C/E 32SRH

Hamburgertrice semiautomatica. Disponibile in due spessori a scelta, 14 mm oppure 17 mm. È costituita da componenti lavabili in acqua. Arresto, al raggiungimento del peso desiderato, e riavvio automatici. Porzioni a peso costante.

#### Dimensioni hamburger\*

Max: L 115 mm x H 90 mm  
Medium: L 95 mm x H 90 mm  
Min: L 60 mm x H 90 mm

#### Spessore e pesi hamburger\*\* (vedi tabella)

14 mm oppure 17mm (da scegliere al momento dell'ordine).

### SEMI-AUTOMATIC HAMBURGER ATTACHMENT C/E R22H - C/E W22H - C/E 22SRH - C/E R32H - C/E 32SRH

Semiautomatic hamburger attachment. Available in two different thickness under choice, 14 mm or 17 mm. Built with full washable parts. Stop (at desired weight) and automatic restart. Portions with constant weight.

#### Hamburger dimensions\*

Max: L 115 mm x H 90 mm  
Medium: L 95 mm x H 90 mm  
Min: L 60 mm x H 90 mm

#### Thickness and hamburgers weight\*\* (see table)

14 mm or 17mm (it has to be choose at the moment of purchase order).

### RECONSTITUEUSE SEMI-AUTOMATIQUE C/E R22H - C/E W22H - C/E 22SRH - C/E R32H - C/E 32SRH

Reconstitueuse semi-automatique. Disponible en deux épaisseurs au choix, 14 mm ou bien 17 mm. Elle est constituée de composants lavables à l'eau. Arrêt, une fois atteint le poids souhaité, et redémarrage automatiques. Portions à poids constant.

#### Dimensions hamburger\*

Maxi : L 115 mm x H 90 mm  
Moyen : L 95 mm x H 90 mm  
Mini : L 60 mm x H 90 mm

#### Épaisseur et poids hamburger\*\* (voir tableau)

14 mm ou bien 17 mm (à choisir au moment de la commande).

### HALBAUTOMATISCHE HAMBURGERMACHINE C/E R22H - C/E W22H - C/E 22SRH - C/E R32H - C/E 32SRH

Halbautomatische Hamburgermaschine. Erhältlich in zwei Stärken nach Wahl, 14 mm oder 17 mm. Besteht aus mit Wasser waschbaren Komponenten. Stopp beim Erreichen des gewünschten Gewichts und automatischer Neustart. Portionen mit konstantem Gewicht.

#### Abmessungen der Hamburger\*

Max: L 115 mm x H 90 mm  
Medium: L 95 mm x H 90 mm  
Min: L 60 mm x H 90 mm

#### Stärken und Gewichte der Hamburger\*\* (siehe Tabelle)

14 mm oder 17mm (im Zuge der Bestellung zu wählen).

### HAMBURGUESERA SEMIAUTOMATICA C/E R22H - C/E W22H - C/E 22SRH - C/E R32H - C/E 32SRH

Hamburguesera semiautomática. Disponible en dos espesores a elección, 14 mm o 17 mm. Construida con componentes lavables. Parada, cuando se alcanza el peso deseado, y arranque automático. Porciones de peso constantes.

#### Dimensiones hamburguesas\*

Máx: L 115 mm x H 90 mm  
Medio: L 95 mm x H 90 mm  
Mín: L 60 mm x H 90 mm

#### Espesores y pesos de las hamburguesas\*\* (ver tabla)

14 mm o 17mm (elegir al momento de la orden de compra).

I VANTAGGI DELLA REFRIGERAZIONE - THE ADVANTAGES OF  
REFRIGERATION - LES AVANTAGES DE LA REFRIGERATION -  
DIE VORTEILE DER KÜHLUNG -  
LAS VENTAJAS DE LA REFRIGERACIÓN

Utilizzando attrezzature refrigerate le lavorazioni degli alimenti possono essere effettuate in condizioni di igiene ottimali per offrire un servizio di eccellenza nel rispetto delle normative di legge:

- Si mantiene la catena del freddo e si pongono barriere allo sviluppo della carica batterica
- La lavorazione avviene al massimo livello di igiene, sotto gli occhi del cliente
- Restano inalterate le caratteristiche organolettiche del trito
- Il taglio “a freddo” non altera gli acidi grassi insaturi della carne
- Si aumenta la shelf-life del trito
- Si possono lavorare economicamente anche piccole quantità di carne
- Si impiega meno tempo nella pulizia e nell'igienizzazione delle macchine

Using refrigerated machines food processing can be carried out in optimal hygiene conditions, offering an excellent service in full accordance with the current regulations and their requirements:

- It keeps the cooling chain and it breaks the bacterial developments
- The consumers/end customers can corroborate a processing in the best hygienic conditions
- The minced meat keeps its organoleptic features
- The “cool” cut does not modify the unsaturated fatty acids on the meat
- The system increase the shelf-life of minced meat
- It is economic to process small meat quantities
- Save time for cleaning activities

En utilisant des équipements réfrigérés la transformation des aliments peut être effectuée dans des conditions d'hygiène optimales pour offrir un service d'excellence dans le respect des réglementations en vigueur:

- L'on maintient la chaîne du froid et l'on crée une barrière contre la charge bactérienne
- La transformation a lieu au niveau maximum d'hygiène, sous les yeux du client
- Les caractéristiques organoleptiques du hachis restent inchangées
- La coupe “à froid” n'altère pas les acides gras insaturés de la viande
- L'on augmente la durée de conservation de la viande hachée
- Il est possible de traiter de façon économique même de petites quantités de viande
- Le nettoyage et la stérilisation de la machine exigent moins de temps

Die Verarbeitungen haben unter optimalen Hygienebedingungen zu erfolgen, um einen perfekten Service im Einklang mit Normen und Gesetzen anzubieten. Dabei sind Kühlgeräte zu verwenden:

- Die Kühlkette wird aufrechterhalten und die Entwicklung von Bakterien wird gehemmt
- Die Verarbeitung erfolgt bei maximaler Hygiene vor den Augen des Kunden
- Die organoleptischen Eigenschaften des Hacks bleiben unverändert
- Der “Kalt“-Schnitt verändert die ungesättigten Fettsäuren des Fleisches nicht
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum des Hacks wird verlängert
- Auch kleine Fleischmengen lassen sich wirtschaftlich verarbeiten
- Reinigung und Desinfektion der Maschine erfordern weniger Zeit

El procesado de los alimentos se debe efectuar en condiciones de higiene óptimas para ofrecer un servicio de excelencia, en un completo respeto la normativa vigente, utilizando máquinas refrigeradas:

- Se mantiene la cadena de frío y se ponen barreras al desarrollo de la carga bacterica
- El procesado se realiza con la máxima higiene ante la vista del consumidor
- Permanecen inalteradas las características organolépticas de la carne picada
- El corte en “frío” no altera los ácidos grasos insaturados de la carne
- Se aumenta la duración de la carne picada
- Se pueden procesar pequeñas cantidades de carne en modo económico
- Ahorro de tiempo en las actividades de limpieza



Enterprise

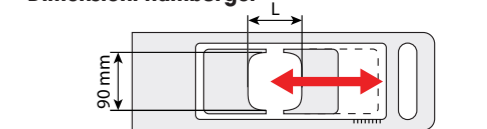


Unger S3



Unger S5

#### \* Dimensioni hamburger



#### \*\* Spessore e pesi hamburger

	← L = 60 mm ----- L = 115 mm →	
Spessore: mm	14	75 85 95 105 115 125 140 160
	17	95 105 120 130 140 155 170 195
	peso/weight/poids/Gewicht/peso (g)	



C/E W22



C/E 22SR - C/E 32SR - C/E 22SRH - C/E 32SRH