

MEAT PORTIONING LINE



MPM 500

Porzionatrice automatica
Automatic portioning machine
Formeuse automatique
Portionierautomat
Porcionadora automática



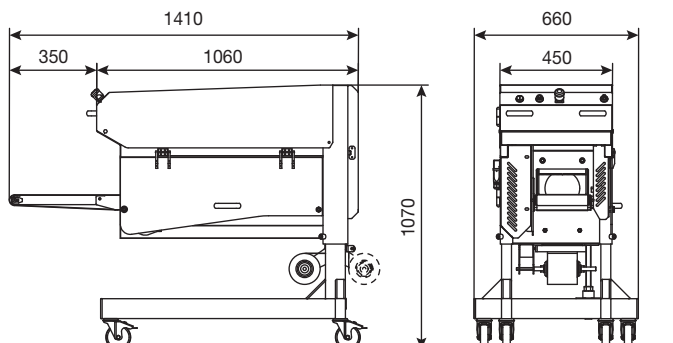
- Struttura e carrozzeria in acciaio inox AISI 304. Parti a contatto con il tritato in materiali certificati per alimenti.
- Continuità di produzione ed elevata produttività. Velocità variabile
- Massima igiene, nel rispetto della metodologia HACCP
- Kit di raccordo su specifica per collegare in linea tritacarne di diverse marche.
- Uscita nastro variabile in altezza, per facilitare il collegamento a sistemi di confezionamento
- Area di porzionamento con cesoia in acciaio inox AISI 304 e rullo carta. Lunghezza della porzione regolabile tramite fotocellula

- AISI 304 stainless steel casing and enclosure. All parts in contact with mincemeat in certified food-safe material
- Heavy-duty, high-output. Variable speed
- Maximum hygiene according to the HACCP method
- Connecting kit according to specifications for quick and easy on the line connection of various brands of meat-grinders.
- Adjustable outlet belt height for easy connection to downstream packaging systems
- Portioning area with AISI 304 stainless steel cutting blade and paper roll. Photocell-adjustable portion length

- Structure et carrosserie en acier AISI 304. Pièces au contact de la viande hachée en matériaux certifiés pour aliments
- Continuité de production et productivité élevée. Vitesse variable
- Maximum d'hygiène, dans le respect de la méthode HACCP
- Kit de raccord sur spécification, pour relier en ligne, de façon simple et rapide, des hachoirs de différentes marques.
- Sortie tapis variable en hauteur, pour faciliter le raccordement à des systèmes d'emballage en aval
- Zone de formage avec trancheuse en acier inox AISI 304 et rouleau de papier. Longueur de la portion réglable par photocellule

- Tragkonstruktion und Aufbau aus Inox-Stahl AISI 304. Teile in Kontakt mit dem Hackfleisch für Lebensmittel zertifiziert
- Produktionskontinuität und hohe Produktivität. Regelbare Geschwindigkeit
- Maximale Hygiene unter Einhaltung der HACCP Methodologie
- Nach Spezifikation Anschluss-Kit zur einfachen Reihenschaltung von Fleischwölfen verschiedener Marken.
- In der Höhe verstellbares Auslaufband zur Erleichterung der Verbindung mit den nachgeschalteten Verpackungssystemen
- Portionierbereich mit Schere aus Inox-Stahl AISI 304 und Papierrolle. Portionslänge einstellbar mittels Photozelle

- Estructura y carrocería de acero inoxidable AISI 304. Las partes en contacto con el producto son de materiales certificados para alimentos
- Continuidad de producción y elevada productividad. Velocidad variable
- Máxima higiene, en observancia de la metodología HACCP
- Kit de acoplamiento según las especificaciones, para conectar en línea en forma simple y veloz picadoras de carne de diferentes marcas.
- Salida de la cinta de altura variable para facilitar la conexión con sistemas de envasado
- Area de dosificación con cizalla de acero inoxidable AISI 304 y rodillo de papel. Longitud de la porción regulable mediante fotocélula



C/E 900 - C/E 900R

Tritacarne automatici
Automatic meat mincers
Hachoir automatique
Automatische Fleischwolf
Picadora de carne automática



Tritacarne da laboratorio per grande produzione con alimentazione automatica e funzione mescolatore. Potenti, versatili, affidabili, efficienti, facili da pulire.

C/E 900 - C/E 900R versione refrigerata - C/E 900E con elevatore - C/E 900RE versione refrigerata con elevatore

- Acciaio inox AISI 304
- Bocca esterna 32/98 da grande produzione: Enterprise (1 piastra e 1 coltello autoaffilanti per uso industriale), Unger S5 (ø 98, 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti per uso industriale e 2 anelle)
- Due motori indipendenti per il gruppo macinazione e per il mescolatore, entrambi con retromarcia (reverse)
- Gruppo di macinazione, vasca e pale facilmente smontabili per una rapida pulizia

Versioni refrigerate: C/E 900R e C/E 900RE. La massima igiene nelle lavorazioni.

Il sistema di refrigerazione a ventilazione elimina il calore che si sviluppa sia durante il processo produttivo che durante il fermo macchina, e mantiene il tritato a temperature inferiori alle soglie critiche della proliferazione dei germi, in linea con la metodologia HACCP.

- Compressore ermetico e silenzioso
- Vetrina, bocca e vasca raffreddate a ricircolazione d'aria

Large scale production laboratory mincer with automatic feeding and mixer function. Powerful, versatile, reliable, efficient, easy to clean.

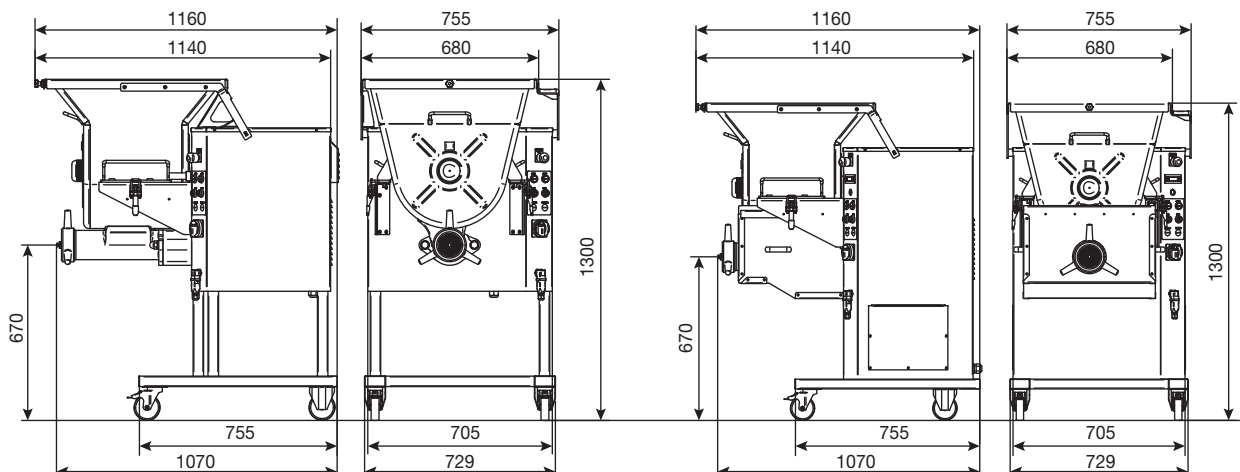
C/E 900 - C/E 900R refrigerated version - C/E 900E version with elevator - C/E 900RE refrigerated version with elevator

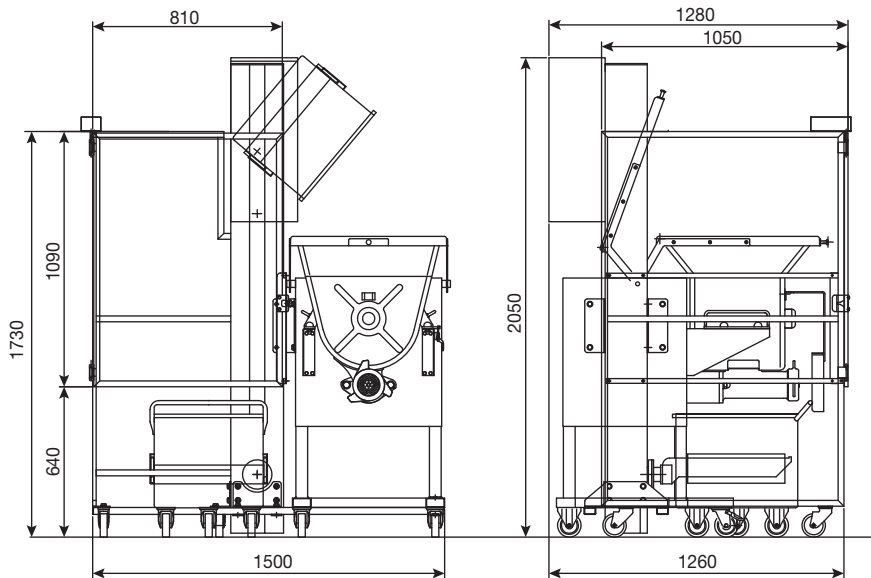
- Stainless steel AISI 304
- External head 32/98 for large scale production: Enterprise (1 plate and 1 self-sharpening knife for industrial use), Unger S5 (ø 98, 3 plates, 2 self-sharpening knives for industrial use and 2 rings)
- Two independent motors for the mincing unit and the mixer, both with reverse
- Mincing unit, pan and blades can be easily removed for rapid cleaning

Refrigerated versions: C/E 900R and C/E 900RE. Maximum hygiene during processing.

The ventilation refrigerating system eliminates the heat that develops both during the production process and when the machine is at a standstill, and it maintains the minced meat at temperatures below the critical level of the proliferation of germs, in line with the HACCP method.

- Silent and air-tight compressor
- Window, head and pan cooled by air recirculation





Versioni con elevatore: C/E 900E-RE.

I modelli C/E 900 e C/E 900R sono realizzati anche nella versione con sistema di carico della vasca tramite elevatore meccanico di "vagonetti". L'elevatore solleva il "vagonetto" e ribalta il carico di carne o tritato dentro la vasca del tritacarne. Il ciclo si svolge in modo automatico; un solo operatore è in grado di svolgere il lavoro con la massima efficienza. Per le loro caratteristiche di efficienza i modelli con elevatore sono particolarmente indicati dove si richiede forte produttività e flessibilità operativa.

A richiesta

- Vagonetti da 95 litri per le versioni con elevatore

Versions with elevator: C/E 900E-RE.

Models C/E 900 and C/E 900R are also produced in the version with the system for pan loading by mechanical elevator with "containers". The elevator lifts the "container" and empties the contents of meat or minced meat inside the mincer pan. Just one operator is capable of carrying out the work with maximum efficiency. Because of their efficiency characteristics, the models with elevator are particularly suitable in those places where great productivity and operating flexibility are required.

On request

- 95 litre containers for the versions with elevator

Versions à élévateur: C/E 900E-RE.

Les modèles C/E 900 et C/E 900R sont réalisés également dans la version avec système de chargement de la cuve par élévateur mécanique de "wagonnets". L'élévateur soulève le "wagonnet" et retourne le chargement de viande ou de viande hachée à l'intérieur de la cuve du hachoir. Un seul opérateur est en mesure d'effectuer le travail avec le maximum d'efficacité. De par leurs caractéristiques d'efficacité, les modèles dotés d'un élévateur sont particulièrement indiqués lorsque l'on a besoin d'une forte productivité et d'une grande souplesse de fonctionnement.

Sur demande

- Wagonnets de 95 litres pour les versions à élévateur

Ausführung mit Elevator: C/E 900E-RE.

Die Modelle C/E 900 und C/E 900R werden auch in der Version mit automatischer Beschickung der Wanne mittels mechanischem Elevator, bestehend aus "Wagons", ausgeführt. Der Elevator hebt die "Wagons" und gibt die Fleisch beziehungsweise Hackladung in die Wanne des Fleischwolfes. Personal- und Zeitaufwand werden reduziert, ein einzelner Bediener ist in der Lage, die Arbeit bei maximaler Ausbringung durchzuführen. Aufgrund ihrer Effizienzeigenschaften sind die Modelle mit Elevator besonders da angezeigt, wo hohe Produktivität und Einsatzflexibilität gefordert sind.

Auf Anfrage

- "Wagons" mit 95 Liter Fassungsvermögen für die Ausführungen mit Elevator

Versiones con elevador: C/E 900E-RE.

Los modelos C/E 900 y C/E 900R también están disponibles con sistema de carga de la cuba mediante elevador mecánico de "cangilones". El elevador levanta el "cangilón" y vuelca la carga de carne o carne picada dentro de la cuba de la picadora. Un solo operador puede realizar el trabajo con la máxima eficiencia. Por su eficiencia, los modelos con elevador son particularmente indicados cuando se requiere una elevada productividad y flexibilidad operativa.

Bajo pedido

- Cangilones de 95 litros para las versiones con elevador



- I tritacarne ad alimentazione automatica della gamma C/E 900, in tutte le versioni, collegati in linea con una porzionatrice MPM 500 producono, in modo automatico e con il migliore livello di igiene, porzioni di carne tritata nelle modalità "free flow" e "patty form". La linea è realizzata per migliorare la produttività negli ipermercati, nei centri di confezionamento, nei laboratori carni.
- All versions of the automatic feed mincers in the C/E 900 range may be set up in line with the MPM 500 portioner to automatically process minced meat portions under perfect hygienic conditions, either in the "free flow" or "patty form" mode. The meat mincer+portioner is especially designed to improve productivity in supermarkets, meat processing shops, etc.
- Les hachoirs à viande à alimentation automatique de la gamme C/E 900, dans toutes les versions, peuvent être reliés en ligne à une portionneuse MPM 500 pour produire, de façon automatique et avec le meilleur niveau d'hygiène, des portions de viande hachée dans les modalités "free flow" et "patty form". Le système hachoir + portionneuse est réalisé pour améliorer la productivité dans les hypermarchés, dans les centres d'emballage dans les laboratoires
- Die Fleischwölfe mit automatischer Zuführung der Palette C/E 900 können, bei allen Versionen, mit einem Portionierautomat MPM 500 in Reihe geschaltet werden. Auf diese Weise lassen sich automatisch und auf einem höheren Hygieneniveau Hackfleischportionen in den Betriebsarten "Free Flow" und "Patty Form" herstellen. Das System Fleischwolf + Portionierautomat wurde entwickelt zur Verbesserung der Produktion in Supermärkten, Verpackungscen-tern, Fleischverarbeitungsbetrieben
- Las picadoras de carne de alimentación automática de la gama C/E 900, en todas sus versiones, pueden ser instaladas en línea con un porcionador MPM 500, para producir —en modo automático y con el máximo nivel de higiene - porciones de carne picada, en las formas "free flow" y "patty form". El sistema picadora de carne+porcionador ha sido realizado para mejorar la productividad en los hipermercados, en los centros de envasado, en los talleres de elaboración de carnes, etc.

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

		C/E 900	C/E 900R	C/E 900E	C/E 900RE
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		32/98	32/98	32/98	32/98
Capienza vasca - Hopper capacity - Capacité bac - Fassungsvermögen Wanne - Capacidad cuba	l	117	117	117	117
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	1500 (25)	1.500 (25)	1.500 (25)	1.500 (25)
Alimentazione - Power supply - Alimentation - Versorgung - Alimentación	V.	400/3 50 Hz	400/3 50 Hz	400/3 50 Hz	400/3 50 Hz
Motore tritacarne - Mincer motor - Moteur hacoir - Fleisch-wolfmotor - Motor del grupo picadora	kW (HP)	5,2 (7)	5,2 (7)	5,2 (7)	5,2 (7)
Motore mescolatore - Mixer motor - Moteur mélangeur - Mixer - motor - Motor del grupo de mezcla	kW (HP)	1,87 (2,5)	1,87 (2,5)	1,87 (2,5)	1,87 (2,5)
Compressore - Compressor - Compresseur - Kompressor - Compresor	kW (HP)	-	0,55 (0,73) gas: R-134A	-	0,55 (0,73) gas: R-134A
Motore elevatore - Elevator motor - Moteur élévateur - Elevator motor - Motor del elevator	kW (HP)	-	-	0,75 (1)	0,75 (1)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	266	320	426	480

Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza

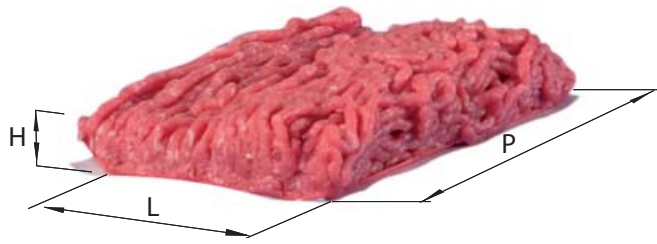
Machines made according to CE hygiene and safety standards

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

DIMENSIONI DELLE PORZIONI - PORTIONS DIMENSIONS - TAILLE DES PORTIONS - PORTIONSGRÖSSEN - DIMENSIONES DE LAS PORCIONES



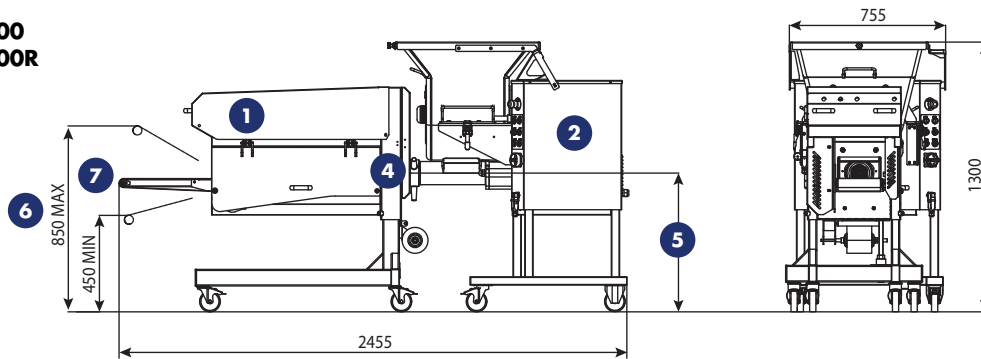
	MPM 500+32/98	MPM 500+42/130
L Larghezza - Width - Largeur - Breite - Ancho	105 mm	125 mm
P Lunghezza - Length - Longueur - Lange - Longitud	50 - 350 mm	
H Altezza - Heigt - Hauteur - Hohe - Altura	max 70 mm	
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso	0,2 - 1,5 Kg	
Tolleranza - Tolerance - Tolérance - Toleranz - Tolerancia	+/- 5 %	

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

1 Porzionatrice automatica - Automatic portioning machine - Formeuse automatique - Portionierautomat - Porcionadora automática		
2 Tritacarne automatica - Automatic meat mincer - Hachoir automatique - Automatische Fleischwolf - Picadora de carne automática		
3 Elevatore - Elevator - Elevator - Élévateur - Elevador		
4 Bocca tritacarne - Meat-grinder head - Bouche hachoir - Fleischwolf-Schneckengehäuse - Boca de la picadora de carne		32/98 - 42/130
5 Altezza asse bocca tritacarne - Meat-grinder head centre height - Hauteur axe bouche hachoir - Hohe der Fullstutzen-Achse	mm	550 - 750
6 Altezza uscita porzione - Portion outlet height - Hauteur sortie portion - Portionaustrittshöhe - Altura de salida de la porció	mm	450 - 850
7 Nastro: velocità variabile - Belt: variable speed - Convoyeur: vitesse variable - Band: regelbare Geschwindigkeit - Cinta: velocidad variable	m/min	6 - 30 medio 16
Porzioni/min - Portions/min - Portions/min - Portionen/min - Porciones por minuto	n°/min	max 90
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrom-motor - Motor trifásico	kW (HP)	0,45 (0,60)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	131

VERSIONI - VERSIONS - VERSIONS - VERSIONEN - VERSIONES

MPM 500 + C/E 900
MPM 500 + C/E 900R



MPM 500 + C/E 900E
MPM 500 + C/E 900RE

