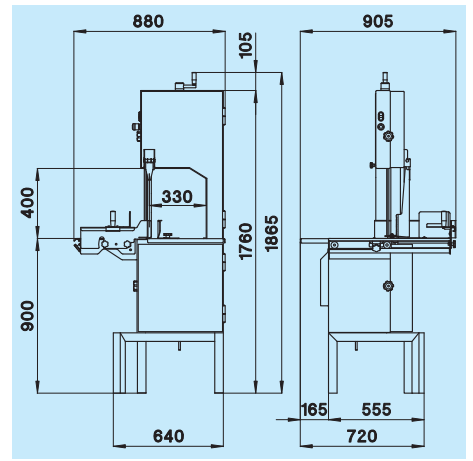


C/E285 P





C/E285 P

SEGAOSSI DA LABORATORIO IN ACCIAIO INOX AISI 304. Professionale; con base e piano scorrevole. Colonna a destra. Per supermercati e iper, laboratori carni, industria ittica, ..

- Ampio piano di lavoro: grande ampiezza e profondità di taglio
- Motore ad alta velocità, autoventilato, per servizio continuo
- Pulegge a doppia battuta in acciaio inox

Facile pulizia e manutenzione

- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Superfici lisce, senza punti di ristagno dello sporco
- Vasca inox estraibile raccolta sfrido
- Raschialama e raschiapuleggia smontabili facilmente senza attrezzi

Affidabile e sicuro

- Tendilama autoregistrante. Freno elettromeccanico
- Interruttori magnetici codificati di sicurezza sugli sportelli
- Dispositivo antinfortunistico N.V.R. a bassa tensione (24V), con pulsante di marcia e stop a fungo. Parti elettriche protette IP 56
- Macchina certificata conforme alle norme C€ in materia di igiene e sicurezza, e alle norme specifiche del settore

A richiesta

- Voltaggi speciali, 60 Hz

AISI 304 STAINLESS STEEL BONE SAW FOR PROCESSING CENTRES. Professional use; with base and sliding table. Right side column. For super and hypermarkets, meat processing centres, fishing industry, ..

- Large working surface: wide and deep cut
- High speed, self-ventilated motor for continuous service
- Double flange pulley made in stainless steel

Easy to clean and maintain

- Made of AISI 304 stainless steel.
- Smooth surfaces without areas where dirt can build up
- Removable stainless steel pan for collecting scraps
- Blade scraper and pulley scraper that can be easily removed without using tools

Safe and reliable

- Self-adjusting blade tightener. Electro-mechanical brake
- Magnetic switches with safety codes on the doors
- Low-voltage N.V.R. safety device (24V), with start button and mushroom-head stop button. Electric parts with IP 56 protection
- Electrical parts are contained in an IP 56-rated water-tight box
- Certified machine in conformity with C€ hygiene and safety regulations and specific product standards

On request

- Special voltages, 60 Hz

SCIE A OS DE LABORATOIRE EN ACIER INOX AISI 304. Professionnelle; avec bâti et table coulissante. Colonne à droite. Pour super et hypermarchés, centres de préparation de la viande, industrie piscicole, ..

- Plan de travail de grandes dimensions: largeur et profondeur de coupe de grandes dimensions
- Moteur grande vitesse, autoventilé, pour service

continuo

- Poulies à double bord en acier inox
- **Facilité de nettoyage et d'entretien**
- Fabriquée en acier inox AISI 304.
- Surfaces lisses et faciles à nettoyer; sans points de dépôt des résidus et des saletés
- Bac acier inox amovible pour la récolte des résidus
- Racleur à lame et à poulie facilement démontables sans outils

Fiable et sûre

- Tendeur de lame auto-régulateur. Frein électromécanique
- Interrupteurs magnétiques avec code de sécurité sur les portes
- Dispositif contre les accidents N.V.R. basse tension (24V), avec bouton coup de poing de marche/arrêt. Parties électriques sous protection IP 56
- Machine certifiée conforme aux normes C€ en matière d'hygiène et de sécurité, et aux normes spécifiques du secteur

Sur demande

- Voltage spéciaux, 60 Hz

KNOCHENSÄGEN AUS EDELSTAHL AISI 304 FÜR VERARBEITUNGSRAUM. Professionell; mit Unterbau und verschiebbarer Arbeitsfläche. Für Super- und Hypermärkte, Fleisch verarbeitende Betriebe, Fischindustrie, ..

- Große Arbeitsfläche: große Schnittbreite und-tiefe
- Eigenbelüfteter Hochgeschwindigkeitsmotor für Dauerbetrieb
- Alimentariodoppelt Anschlag Riemenscheibe aus edelstahl AISI 304

Leichte Reinigung und Wartung

- Aufbau ganz aus Edelstahl AISI 304.
- Glatte, leicht zu reinigende Flächen ohne Stellen, wo sich Schmutz staut
- Herausnehmbare Edelstahl-Abfallwanne
- Abstreifplättchen für Schneide und Riemenscheibe ohne Werkzeug leicht auszubauen

Zuverlässig und sicher

- Selbst justierender Schneidenspanner.

Elektromechanische Bremse

- Kodierte Sicherheitsmagnetschalter an den Tueren
- Unfallschutzvorrichtung N.V.R. mit Niederspannung (24V), mit Startknopf und Pilz-Stoppschalter. Elektroteile mit Schutzart IP 56
- Maschine mit zertifizierter Konformität mit den C€-Bestimmungen zur Hygiene und Sicherheit, entspricht den branchenspezifischen Bestimmungen

Auf Anfrage

- Sonderspannungen, 60 Hz

SIERRA DE HUESOS PARA CARNICERÍAS EN ACERO INOX AISI 304. Profesional, con base y plano corredizo. Columna a la derecha. Para súper e hipermercados, talleres de procesamiento carnes, industria ittica, ..

- Amplio mesa de trabajo: gran amplitud y profundidad de corte
- Motor de alta velocidad, autoventilado, para servicio continuo
- Poleas a doble borde en fundición de acero

Facilidad de limpieza y mantenimiento

- Fabricado en acero inox AISI 304.
- Superficies lisas, fáciles de limpiar, sin puntos de acumulación de suciedad
- Cuba inox extraíble para recogida de residuos
- Rascacuchilla y rascapoleas desmontables fácilmente sin herramientas

Fiable y segura

- Estira cinta de palanca autoregulado. Freno electromecánico
- Portezuelas con interruptores magnéticos de seguridad codificados
- Dispositivo de seguridad N.V.R. de baja tensión (24V), con pulsante de arranque/parada y pulsante de emergencia. Componentes eléctricos con protección IP 56
- Máquina certificada según normas C€ en materia de higiene y seguridad, de conformidad a lo establecido por las normas específicas del sector

Bajo pedido:

- Voltajes especiales, 60 Hz

Motore - Motor - Moteur - Motor - Motor	kW (HP)	1,87 (2,50)
N□ giri motore - Motor rpm - N□ tr. moteur - Motordrehzahl - N□ de revoluciones motor	r.p.m.	900
Diametro pulegge - Pulley diameter - Diamètre poulies - Durchmesser Riemenscheiben - Diámetro poleas	mm	350
Velocità di taglio - Cutting speed - Vitesse de coupe - Schnittgeschwindigkeit - Velocidad de corte	m/sec	17
Dimensioni lama - Blade dimensions - Dimensions lame - Schneidenmaße - Dimensiones cuchilla	mm	2.850x16
Altezza di taglio - Cutting height - Hauteur de coupe - Schnitthöhe - Altura de corte	mm	400
Profondità di taglio - Cutting depth - Profondeur de coupe - Schnitttiefe - Profundidad de corte	mm	335
Dimensioni piano di lavoro - Work surface dimensions - Dimensions plan de travail - Abmessungen - Arbeitsfläche - Dimensiones plano de trabajo	mm	880x880
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	170



Minerva Omega group s.r.l.

via del Vetraio, 36 z.i. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy
tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
laminerva@laminerva.it - www.laminerva.it
info@omegafoodtech.it - www.omegafoodtech.it
UNI EN ISO 9001:2008 - REG. N. 2714





- Tagliaspedini per spiedini e arrosticini
- Preparation appliance for Kebabs and Mini-kebabs
- Machine coupe-brochettes et mini-brochettes
- Spießbratenschneider für Spieße und Mini-Spieße
- Corta brochetas para brochetas y pinchos



Made in Italy

Mod.

54



- Tagliaspiedini per 54 spiedini (25x25 mm)
- Preparation appliance for 54 Kebabs (25x25 mm)
- Machine coupe-brochettes pour 54 brochettes (25x25 mm)
- Spießbratenschneider für 54 Spieße (25x25 mm)
- Corta brochetas para 54 brochetas (25x25 mm)

Mod.

225



- Tagliaspiedini per 225 arrosticini (15x15 mm)
- Preparation appliance for 225 mini-Kebabs (15x15 mm)
- Machine coupe mini-brochettes pour 225 mini-brochettes (15x15 mm)
- Spießbratenschneider für 225 Mini-Spieße (15x15 mm)
- Corta brochetas para 225 pinchos (15x15 mm)



- Inserimento degli ingredienti
- Put the ingredients in layers
- Introduire les ingrédients
- Fleischlagen, Würste, Speck so übereinander schichten wie der Fleischspieß sein soll
- Introducción de los ingredientes



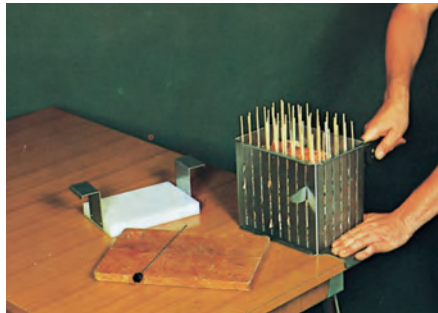
- Premitura mediante il particolare "A"
- Press the ingredients by using the part "A"
- Presser les ingrédients utilisant la partie "A"
- Spießraster mit kleinen Löchern "A" drauf festpressen, damit sich die Lagen beim Schneiden nicht verschieben
- Apretado a través de la parte "A"



- Foratura con spuntone e inserimento degli stecchini in legno
- Pierce with the metal spike and then insert the wooden skewers
- Percer avec une pique et introduire des bâtonnets en bois
- Mit dem Spießdorn Löcher stechen und Holzspieße einbringen
- Perforación con pincho e introducción de los palitos de madera



- Stacco del particolare "A"
- Remove part "A" as shown in this picture
- Enlever la partie "A" comme dans le dessin
- Oberen Spießraster "A" entfernen
- Remoción de la parte "A"

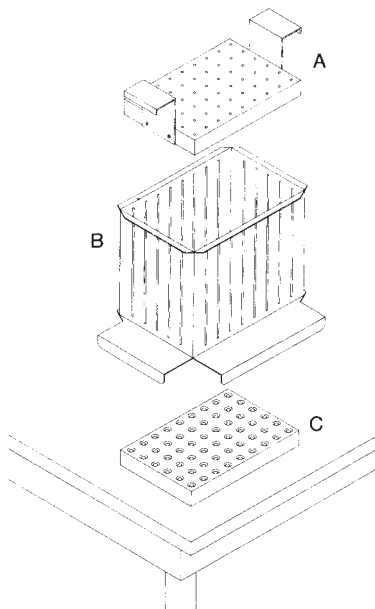


- Taglio con coltello lungo le feritoie corrispondenti
- Cut with a knife along the corresponding slits
- Couper par un couteau à travers les fentes correspondantes
- Längs und quer schneiden
- Corte con cuchillo a lo largo de las ranuras correspondientes



- Stacco del particolare "B"
- Remove part "B" and you will have all kebabs ready for cooking
- Enlever la partie "B" et vous aurez les brochettes prêtes à cuire
- Korb "B" hochziehen. Fertig
- Remoción de la parte "B"

TECHNICAL INFO



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	N. spiedini	Dimensione interna	Peso
Model	Width	Depth	Height	Kebabs	Internal dimension	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	N. brochettes	Dimension interne	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Nr. Spieße	Innere Abmessung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	N. Brochetas	Dimensión interna	Peso
54	300 mm	210 mm	210 mm	54 (25x25 mm)	220x148 mm	kg 3,5

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	N. arrosticini	Dimensione interna	Peso
Model	Width	Depth	Height	Mini-Kebabs	Internal dimension	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	N. mini-brochettes	Dimension interne	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Nr. Mini-Spieße	Innere Abmessung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	N. Pinchos	Dimensión interna	Peso
225	290 mm	290 mm	160 mm	225 (15x15 mm)	225x225 mm	kg 4



Made in Italy

CB srl
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
(Bergamo) Italy

Phone
+39.035.499491
Fax
+39.035.907545

www.cb-italy.com
info@cb-italy.com



Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Photos mit Zubehören.
Las fotografías muestran los opcionales.

La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
CB reserves the right to change its equipment in order to improve it.
Document non contractuel. La CB pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de modifier ses appareils sans notification préalable.
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.
La empresa CB se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.



CE



Micra

Made in Italy

● Termosigillatrici sottovuoto da banco in atmosfera protetta serie "MICRA"

Le termosigillatrici sottovuoto da banco in atmosfera protetta serie MICRA, costruite in acciaio inox e alluminio, rispondono alle molteplici esigenze di confezionamento della moderna distribuzione alimentare. La facilità e la rapidità della sostituzione degli stampi rendono possibile il confezionamento sottovuoto di svariati tipi di vaschetta.

● Vacuum Thermosealing machines "MICRA" series with protective atmosphere

The vacuum thermosealing machines with protective atmosphere, MICRA series, built in stainless steel and aluminium, meet the several packaging requirements of the modern food distribution. The easiness and the rapidity in swapping the dies allow to package under vacuum several types of trays.

Caratteristiche

- _ costruita in acciaio inox e alluminio
- _ vasca in acciaio inox
- _ campana in alluminio stampato
- _ caricamento e passaggio film bobina protetto igienicamente
- _ n. 2 riduttori di volume in dotazione
- _ partenza automatica ciclo

Characteristics

- _ built in stainless steel and in aluminium
- _ lower chamber in stainless steel
- _ upper chamber pressed in aluminium
- _ loading and passage of the film spool hygienically protected
- _ no. 2 volume reducers
- _ automatic start of the cycle

Optionals

- _ compressore d'aria silenzioso
- _ fustellatura per stampi
- _ supporto a mobile con ruote

Optionals

- _ silent compressed air generator
- _ profile cut for dies
- _ stainless steel cabinet on wheels

Technical Info

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Impronta massima stampo Max. impression on die Empreinte max. sur la moule Max. Abdruck auf der Siegelform	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung
	L mm	P mm	H mm	mm	m ³ /h	V ~	W
Micra 6	400	650	650	270 x 180 H max 85	6	230	1200
Micra 8	400	650	650	270 x 180 H max 85	8	230	1100

Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Photos mit Zubehören.

La ditta VALKO si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
VALKO reserves the right to change its equipment in order to improve it.
Document non contractuel. La VALKO pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de modifier ses appareils sans notification préalable.
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.



● Operculeuses sous vide et sous atmosphère protectrice série "MICRA"

Les operculeuses sous vide et sous atmosphère modifiée série MICRA, construites en acier inox et aluminium, répondent aux nombreuses exigences d'emballage de la moderne distribution alimentaire. La facilité et la rapidité de remplacement des moules permettent l'emballage sous vide de différents types de barquettes.

● Vakuum-Thermoschweißgeräte unter Schutzatmosphäre Serie "MICRA"

Die Vakuum-Thermoschweißgeräte unter Schutzatmosphäre Serie MICRA, aus rostfreiem Stahl und Aluminium gebaut, entsprechen den verschiedenen Verpackungsansprüchen im Bereich des modernen Lebensmittelhandels. Dank dem leichten und schnellen Austausch der Siegelformen ist es möglich eine zahlreiche Art von Schalen zu verpacken.

Caractéristiques

- _ construite en acier inox et aluminium
- _ cuve en inox
- _ cloche en aluminium emboutie
- _ chargement et passage bobine du film protégés hygiéniquement
- _ planches en polyéthylène
- _ départ automatique du cycle

Eigenschaften

- _ aus rostfreiem Stahl und Aluminium gebaut
- _ untere Kammer aus rostfreiem Stahl
- _ obere Kammer tiefgezogen aus Aluminium
- _ Ladung und Durchgang der Folie hygienisch geschützt
- _ 2 Polythen-Platten
- _ Automatischer Start des Zyklus

Options

- _ compresseur d'air silencieux
- _ système de coupe film aux contour des barquettes
- _ piètement mobile

Zubehör

- _ schallgedämpfter Luftkompressor
- _ Schneidevorrichtung für die Folie rings um die Schale
- _ fahrbares Untergestell



VALKO srl
Via Berlino, 1
24040 BOTTANUCO
(Bergamo) ITALY

Phone
+39-035/4992010
Fax
+39-035/4992015

www.valko.com
info@valko.com