

Istruzioni per l'Uso / *Operating Instructions* / Notice d'Utilisation

Betriebsanleitung / Instrucciones de Uso

HAMBURGATRICE / *PATTY FORMER* / RECONSTITUEUR /

HAMBURGERMASCHINE / HAMBURGUESADORA

modelli / *models* / modèles / *Modele* / modelos

C/95F - G - H



la Minerva
food service equipment

OMEGA
FOODTECH

ARTEX

CQG

GE

R

SP

ITALIANO (IT)
ORIGINALE

ENGLISH (EN)
Translation from the Italian operating instruction

S/N

COMPLIMENTI! / CONGRATULATIONS! / FELICITATIONS! / KOMPLIMENT! / FELICITACIONES!

AVETE SCELTO UNA MACCHINA / YOU HAVE CHOSEN A / VOUS AVEZ CHOISI UNE MACHINE / IHRE WAHL FIEL AUF EINE MASCHINE VON / HAN ELEGIDO UNA MAQUINA



DAL 1945 L'AZIENDA OFFRE I PIÙ ELEVATI STANDARDS DI QUALITÀ, I MIGLIORI MATERIALI, LE LAVORAZIONI PIÙ ACCURATE,
GLI APPARECCHI PIÙ AFFIDABILI E LA MASSIMA RESA DEL PRODOTTO ALIMENTARE TRATTATO.

SINCE 1945 THE MANUFACTURERS HAVE BEEN OFFERING THE HIGHEST QUALITY STANDARDS, THE BEST MATERIALS, THE MOST ACCURATE MACHINING,
THE MOST TRUSTWORTHY APPARATUSES AND MAXIMUM YIELD FOR THE FOOD PRODUCT BEING PROCESSED.

DEPUIS 1945, NOTRE ENTREPRISE OFFRE LES STANDARDS DE QUALITE LES PLUS ELEVES, LES MATERIAUX LES MEILLEURS, LES METHODES DE FABRICATION
LES PLUS PERFECTIONNEES, LES APPAREILS LES PLUS FIABLES ET LE MEILLEUR RENDEMENT DU PRODUIT ALIMENTAIRE TRAITE.

SEIT 1945 BIETET DAS UNTERNEHMEN HÖCHSTEN QUALITÄTSSTANDARD, BESTE MATERIALIEN, SORGFÄLTIGSTE AUSARBEITUNG, ZUVERLÄSSIGSTE GERÄTE
UND MAXIMALE ERGIEBIGKEIT DER VERARBEITETEN LEBENSMITTEL.

DESDE 1945 LA EMPRESA OFRECE LOS MAS ELEVADOS ESTANDARES DE CALIDAD, LOS MEJORES MATERIALES, LAS ELABORACIONES MAS CUIDADOSAS, LOS APARATOS MAS
FIABLES Y EL MAXIMO RENDIMIENTO DEL PRODUCTO ALIMENTICIO TRATADO.



PRODUCE / PRODUCES / PRODUIT / PRODUZIERT / PRODUCE :

-APPARECCHI PER RISTORANTI E COMUNITÀ / EQUIPMENT FOR RESTAURANTS AND COMMUNITIES / APPAREILS POUR RESTAURANTS ET COMMUNAUTÉ / SKÜCHENGERÄTE FÜR RESTAURANTS UND GROSSBETRIEBE / APARATOS PARA RESTAURANTES Y COMUNIDADES:

(MACINACAFFÈ, GRATTUGIAFORMA, TRITACARNE-GRATTUGIAFORMA, PELAPATATE, TAGLIAVERDURE, TAGLIAMOZZARELLA) / (COFFEE GRINDERS, CHEESE GRATERS, MEAT MINCER-CHEESE GRATERS, POTATO PEELERS, VEGETABLE CUTTERS, MOZZARELLA CUTTERS) / (MOULINS À CAFÉ, RÂPES À FROMAGE, HACHOIR-RÂPES À FROMAGES, ÉPLUCHEURS, COUPE-LEGUMES, COUPE-MOZZARELLA) / (KAFFEEMÜHLE, KÄSEREIBEN, FLEISCHWOLFKÄSEREIBEN, KARTOFFELSCHÄLER, GEMÜSESCHNEIDER, MOZZARELLA SCHNEIDER) / (MOLINOS DE CAFE, RALLADORAS DE QUESO, PICADORAS DE CARNE/RALLADORAS DE QUESO, PELADORAS DE PATATAS, CORTADORAS DE VERDURA, CORTADORAS DE MOZZARELLA).

-APPARECCHI PER BAR / BAR'S APPLIANCES / APPAREILS POUR BAR ET CAFÉS / GERÄTE FÜR KNEIPEN / APARATOS PARA BARES:

(TRITAGHIACCIO, GRUPPI MULTIPLI BAR, SPREMIAGRUMI, MACINACAFFÈ DOSATORI, FORNETTI, PIASTRE GRILL, FRAPPÉ E FRULLATI MULTIPLI) / (ICE GRINDERS, BAR MULTI-PURPOSE UNITS, CITRUS PRESSES, DOSING-COFFEE GRINDERS, TOASTERS, GRIDDLES, BLENDERS, MIXERS) / (BROYEURS À GLACE, GROUPE MULTIPLES, PRESSE-AGRUMES, MOULINS À CAFÉ-DOSEURS, FOURS, PLAQUES GRILL, MIXEURS ET FRAPPÉ MULTIPLES) / (EISZERKLEINERER, MEHRZWECK-GERÄTE, ZITRUSPRESSEN, KAFFEMÜHLE MIT PORTIONIERER, SALAMANDER, GRILLPLATTEN, MILCHSHAKEGERÄTE, RÜHRGERÄTE) / (TRITURADORAS DE HIELO, GRUPOS MULTIPLES, EXPRIMIDORES DE CITRICOS, MOLINOS DE CAFE-DOSIFICADOR, HORNOS, PLACAS GRILL, BATIDORAS).

- APPARECCHI PER LA LAVORAZIONE DELLA CARNE / MEAT PROCESSING EQUIPMENT / APPAREILS POUR LE TRAITEMENT DE LA VIANDE / FLEISCHVERARBEITUNG / ELABORACION DE LA CARNE:

(TRITACARNE, TRITACARNE REFRIGERATI, TRITACARNE CON ALIMENTATORE, HAMBURGATRICI AUTOMATICHE, SEGAOSSI, INSACCATRICI, CUTTER, MACCHINE PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO) / (MEAT MINCERS, REFRIGERATED MEAT MINCERS, SELF-FEEDING MINCING MACHINES, AUTOMATIC HAMBURGER SHAPERS, BONE SAWS, MANUAL SAUSAGE FILLERS, CUTTERS, VACUUM PACKING MACHINES) / (HACHOIRS, HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS, HACHOIRS AVEC ALIMENTATEUR, RECONSTITUEURS AUTOMATIQUES, SCIE À OS, POUSSOIRS, CUTTERS, MACHINES POUR EMBALLAGE SOUS VIDE) / (FLEISCHWOLFE, GEKÜHLTER FLEISCHWOLFE, WOLFAUTOMAT, KNOCHEN BANDSÄGE, WURSTFÜLLER, CUTTERS, VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN) / (PICADORAS DE CARNE, PICADORAS DE CARNE REFRIGERADAS, PICADORAS DE CARNE CON ALIMENTADOR, MAQUINAS AUTOMATICA PARA HAMBURGESAS, CORTADORAS DE HUESOS, EMBUTIDORAS MANUALES, CUTTERS, ENVASADORAS EN VACIO).

- AFFETTATRICI / SLICERS / TRANCHEURS / SCHNEIDEMASCHINEN / CORTADORAS:

(AFFETTACARNE, AFFETTASALUMI, AFFETTATRICI A GRAVITÀ) / (MEAT SLICERS, HAM SLICERS) / (TRANCHE-VIANDE, TRANCHE-JAMBON, TRANCHEURS À GRAVITÉ) / (FLEISCHSCHNEIDEMASCHINEN, WURSTSCHNEIDEMASCHINEN) / (CORTADORAS DE CARNE, CORTADORAS DE FIAMBRES, CORTADORAS A GRAVEDAD).

Documento riservato ai termini di legge con divieto di riproduzione o di trasmissione a terzi senza esplicita autorizzazione della ditta la Minerva®. Le macchine possono subire aggiornamenti e quindi presentare particolari diversi da quelli raffigurati, senza per questo costituire pregiudizio per i testi contenuti in queste istruzioni. / This is a confidential document in compliance with the law and it is FORBIDDEN to reproduce or transmit it to third parties without the explicit Authorization from la Minerva®. The machines may be subject to updating and may therefore present details that are different from those illustrated, however, this does not necessarily cause any prejudice to the text contained in this "INSTRUCTIONS MANUAL". / Document réservé aux termes de la loi. Toute reproduction ou transmission est interdite sans autorisation expresse de la Société la Minerva®. Les machines peuvent faire l'objet de mises à jour et présenter par conséquent des détails différents des détails décrits, sans que cette NOTICE D'UTILISATION cesse pour autant d'être valable. / Vertrauliches Dokument im Sinne des Gesetzes, wobei der Nachdruck oder die Übergabe an Dritte ohne ausdrückliche Einwilligung der Firma la Minerva®. Die Maschinen können Änderungen erfahren und mit anderen Teilen ausgerüstet sein als hier dargestellt, ohne dass dadurch der Inhalt dieser "BETRIEBSANLEITUNG" beeinträchtigt wird. / Documento reservado de conformidad con la ley, estando prohibida su reproducción o transmisión a terceros sin autorización previa de la Firma la Minerva®. Las máquinas pueden actualizarse y por lo tanto presentar piezas distintas respecto a las indicadas, sin perjudicar por lo anterior los textos contenidos en estas instrucciones.



Hamburgatrice C/95F-G-H

Le nostre macchine sono costruite in lega di alluminio trattato anodicamente, e quindi inattaccabile da acidi e sali oltre che resistente all'ossidazione. La durata è strettamente legata alle istruzioni per l'uso e alle norme di manutenzione qui di seguito elencate, che devono essere sempre tenute presenti.

ISTRUZIONI PER L'USO

- 1) Spostare verso l'alto la maniglia (27).
- 2) Far scendere il disco estraattore (15) all'interno della bacinella piattello (17) premendo il pulsante (19).
- 3) Porre uno dei dischi di cellophane depositati nella bacinella (7) sul disco estraattore (15).
- 4) Porre la carne macinata nella quantità desiderata ma non eccedente la bacinella e coprire con un altro disco di cellophane.
- 5) Azionare la maniglia verso il basso e premere leggermente affinché la carne macinata si compatti.
- 6) Riportare la maniglia nella posizione come al 1 e togliere l'hamburger ottenuto.
- 7) Ripetere tutte le precedenti operazioni per ottenere un altro hamburger.

NORME DI MANUTENZIONE

- 1) L'Hamburgatrice C/95F non richiede particolare manutenzione e per la sua pulizia è sufficiente un panno inumidito in acqua.

GARANZIA UN ANNO.

Hamburger Patty Machine C/95F-G-H

Our machines are made of anodized aluminium alloy and are resistant to acids, salts and oxidation. Service life length depends on compliance with the use and maintenance Instructions which must always be on hand when operating the machine.

INSTRUCTIONS FOR USE

- 1) Pull lever (27) upwards.
- 2) Press button (15) to lower extractor (19) inside bowl (17).
- 3) Put one of the cellophane disks stored in the (7) bowl onto the extractor.
- 4) Place on the cellophane disk the desired quantity of minced meat (quantity must not exceed the bowl volume). Cover the meat with another cellophane disk.
- 5) Pull the lever downwards and press gently to squeeze the minced meat.
- 6) Return the lever to position 1 and remove the hamburger.
- 7) Repeat the above sequence for another hamburger.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

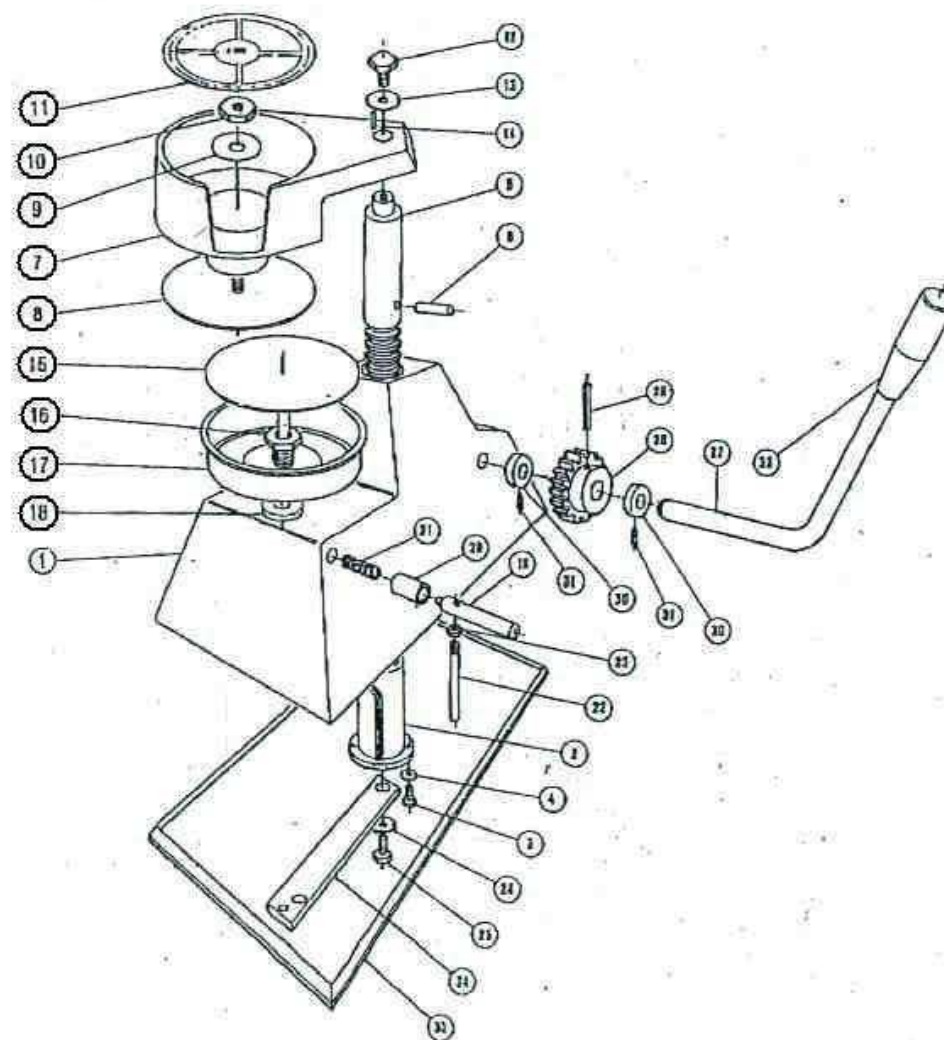
- 1) No particular maintenance is required. Clean only with a clean cloth soaked in water.

WARRANTY: ONE YEAR.



Hamburgatrice C/95F-G-H

DESCRIPTION	QUANTITY	DESCRIZIONE	QUANTITÀ
001 BASE CASTING	1	001 CARCASSA BASE	1
002 CAM BUSH	1	002 BOCCOLA A CAMME	1
003 CAM BUSH SCREW	2	003 VITE FISS. BOCCOLA	2
004 WASHER	2	004 RONDELLA PER VITE	2
005 RACK	1	005 PERNO A CREMAGLIERA	1
006 RAK PIN	1	006 SPINA PERNO	1
007 MAIN HEAD CASTING	1	007 CONTENITORE PRESSACARNE	1
008 TOP PRESS PLATE	1	008 PIASTRA PRESSACARNE	1
009 WASHER	1	009 RONDELLA	1
010 TOP PLATE RETAINING	1	010 DADO FISS. PIASTRA	1
011 NUT COVER	1	011 MASCHERINA CHIUDI FORO	1
012 MAIN HEAD RETAINING BOLT	1	012 VITE FISS. CONTENITORE	1
013 WASHER	1	013 RONDELLA PER VITE	1
014 PIN	1	014 SPINA DI POSIZIONAMENTO	1
015 BOTTOM PRESS PLATE	1	015 PIASTRA DI ESPULSIONE	1
016 BOTTOM PRESS NUT	1	016 GHIERA FISS. VASCHETTA	1
017 FORMING DISH	1	017 VASCHETTA PORTACARNE	1
018 SPACER	1	018 DISTANZIALE	1
019 PRESS PLATE RELEASE BUTTOM	1	019 PULSANTE	1
020 SPACER	1	020 DISTANZIALE	1
021 SPRING	1	021 MOLLA	1
022 BUTTOM RELEASE PIN	1	022 PERNO DI GUIDA	1
023 NUT	1	023 DADO FISS. PERNO	1
024 RELEASE PLATE	1	024 ASTA DI ESPULSIONE	1
025 SCREW	1	025 VITE FISS. ASTA	1
026 WASHER	1	026 RONDELLA PER VITE	1
027 GEAR BOLT	1	027 PERNO INGRANAGGIO	1
028 PINION GEAR	1	028 INGRANAGGIO	1
029 GEAR PIN	1	029 SPINA INGRANAGGIO	1
030 PINION SPACING COLLAR	2	030 GHIERA PERNO	2
031 SOCKET SET SCREW	2	031 GRANO FISS. GHIERA	2
032 PRESS HANDLE	1	032 LEVA AZIONAM. INGRANAGGIO	1
033 PROTECTION CASING	1	033 COPERTUCCIO CARCASSA	1







Via del Vetraio 36 Z.i.Roveri 2 40138 Bologna (Italia) - Tel. +39 051 53.01.74 - Fax + 39 051 53.53.27
<http://www.laminerva.it> - e-mail: laminerva@laminerva.it

BIOPESAJE SAS - NIT. 901462059-4 - Cel. 313 8244034 / 320 3647767 – www.biopesaje.com