TRITACARNE DA BANCO INOX

Carrozzeria, tramoggia e bocca in acciaio Inox AISI 304. Comandi con dispositivo N.V.R. (No Volt Release) che impedisce il riavvio automatico della macchina dopo una mancanza di tensione, marcia avanti , stop e marcia indietro.

CARATTERISTICHE TECNICHE :

- Carrozzeria e tramoggia estraibile in acciaio Inox AISI 304.
- Bocca esterna in acciaio Inox AISI 304.
- Sistema Enterprise : 1 piastra e 1 coltello auto affilanti in acciaio Inox.
- Sistema Unger S5 Inox : 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti Inox e 2 anelle (solo per versione E32 e E680).
- Produzione oraria : 300 kg (per modello E22), 500 kg (per modello E32), 750 kg (per modello E680).
- Macchina conforme alle normative CE in materia di igiene e sicurezza ed alle norme specifiche per i tritacarne.

la Minerva food service equipment

la Minerva food service equipment

BVB INDUSTRIA di Migliorin Loris
Via Madre Teresa di Calcutta , 5/D – 20020 Arese (MI)
Tel. 02-36548002 – Fax 02-99762956 Cell. 335-8127723
E-mail: bvbindustria@fastwebnet.it – Web: www.bvbindustria.it

TRITACARNE DA LABORATORIO REFRIGERATO

Carrozzeria, coperchio vasca e pale tramoggia e bocca in acciaio Inox AISI 304. Comandi con dispositivo N.V.R. (No Volt Release) che impedisce il riavvio automatico della macchina dopo una mancanza di tensione, marcia avanti, stop e marcia indietro.

CARATTERISTICHE TECNICHE :

- Bocca esterna 32/98 da grande produzione in acciaio Inox AISI 304.
- Gruppo di macinazione facilmente e completamente smontabile per la pulizia.
- Sistema Enterprise : 1 piastra e 1 coltello auto affilanti in acciaio Inox.
- Sistema Unger S5 Inox : 3 piastre, 2 coltelli autoaffilanti Inox e due anelle.
- Termostato elettronico.
- Gas refrigerante ad impatto ambientale ridotto o nullo.
- Vetrina bocca e tramoggia raffreddate a circolazione d'aria.
- Macchina conforme alle normative CE in materia di igiene e sicurezza .

la Minerva food service equipment

la Minerva food service equipment

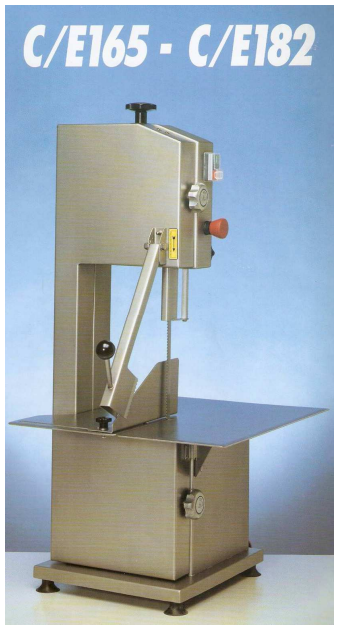
BVB INDUSTRIA di Migliorin Loris
Via Madre Teresa di Calcutta , 5/D – 20020 Arese (MI)
Tel. 02-36548002 – Fax 02-99762956 Cell. 335-8127723
E-mail: bvbindustria@fastwebnet.it – Web: www.bvbindustria.it

SEGAOSSI INOX **Carrozzeria, in acciaio Inox AISI 304. Comandi con dispositivo N.V.R. (No Volt Release) che impedisce il riavvio automatico della macchina dopo una mancanza di tensione, marcia e stop .**

CARATTERISTICHE TECNICHE :

- Motore ad alta velocità auto ventilato, per servizio continuo.
- Superfici lisce facili da pulire senza punto di ristagno dello sporco.
- Vasca raccogli scorie smontabile.
- Raschia lama e raschia puleggia smontabili facilmente senza attrezzi.
- Ampio piano di lavoro , grande ampiezza e profondità di taglio.
- Profondità di taglio : 190 mm (per modello E165) e 288 mm (per modello E243)
- Altezza di taglio : 240 mm (per modello E165) e 354 mm (per modello E243).
- Macchina conforme alle normative CE in materia di igiene e Sicurezza e alle norme specifiche del settore.

la Minerva food service equipment



la Minerva food service equipment

BVB INDUSTRIA di Migliorin Loris
Via Madre Teresa di Calcutta , 5/D – 20020 Arese (MI)
Tel. 02-36548002 – Fax 02-99762956 Cell. 335-8127723
E-mail: bvbindustria@fastwebnet.it – Web: www.bvbindustria.it

HAMBURGATRICI AUTOMATICHE

Carrozzeria e vasca in acciaio Inox AISI 304. Comandi con dispositivo N.V.R. (No Volt Release) che impedisce il riavvio automatico della macchina dopo una mancanza di tensione. Dotate di serie di rullo standard tondo di alluminio Ø 100 mm, connettore per collegamento a pedale, raschiatore a filo.

CARATTERISTICHE TECNICHE :

- Vetrina e coperchio in trasparenti , rimovibili e molto robusti in metacrilico antiurto.
- Tramoggia in acciaio Inox AISI 304.
- Facile regolazione dello spessore per ottenere il peso desiderato.
- Parti elettriche in scatola con protezione IP55.
- Produttività : 1.000 r.p.m. (per modello E652) e 2.000 unità/h (per modello E653).
- Capacità tramoggia : 18 l (per modello E652) e 23 l (per modello E653).
- Motore trifase.
- Macchina conforme alle normative CE in materia di igiene e sicurezza .
- Versione refrigerata solo per modello E653R.

la Minerva food service equipment

la Minerva food service equipment

BVB INDUSTRIA di Migliorin Loris
Via Madre Teresa di Calcutta , 5/D – 20020 Arese (MI)
Tel. 02-36548002 – Fax 02-99762956 Cell. 335-8127723
E-mail: bvbindustria@fastwebnet.it – Web: www.bvbindustria.it

PORZIONATRICE AUTOMATICA

Porzionatrice in linea con tritacarne ad alimentazione automatica , produce velocemente porzioni di tritato per la vendita a dettaglio, centri di confezionamento, laboratori carni.

CARATTERISTICHE TECNICHE :

la Minerva food service equipment

- Struttura e carrozzeria in acciaio Inox AISI 304.
- Massima igiene, nel rispetto della metodologia HACCP.
- Quattro ruote di cui due frenanti.
- Velocità variabile.
- 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.
- Parti elettriche in contenitore a tenuta stagna con grado di protezione IP56.
- Comandi con dispositivo N.V.R. (No Volt Release) a bassa tensione 24V, che impedisce il riavvio automatico della macchina dopo una mancanza di tensione.
- Macchina conforme alle normative CE in materia di igiene e sicurezza .

BVB INDUSTRIA di Migliorin Loris
Via Madre Teresa di Calcutta , 5/D – 20020 Arese (MI)
Tel. 02-36548002 – Fax 02-99762956 Cell. 335-8127723
E-mail: bvbindustria@fastwebnet.it – Web: www.bvbindustria.it

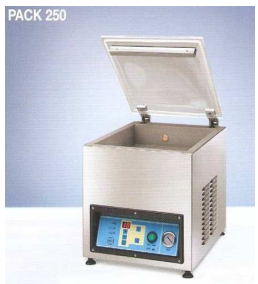
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO

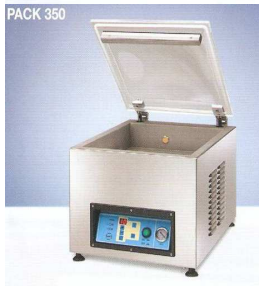
Carrozzeria e vasca in acciaio Inox AISI304. Barre di saldatura su pistoni senza filo di collegamento. I modelli sono dotati di Timer per programmare il tempo di aspirazione e di saldatura con 10 memorie di programma, oppure con scheda elettronica e sistema EVC (Electronic Vacuum Control) con sensore di vuoto per garantire la massima efficienza nei tempi operativi minimi indispensabili. In dotazione standard un set di tavolette di riempimento.

CARATTERISTICHE TECNICHE :

la Minerva food service equipment

- Carrozzeria in acciaio Inox AISI 304.
- Barra saldante da 250 mm (per modello PACK 250), da 350 mm (per modello PACK 350), da 500 mm (per modello PACK 20), da 520 mm (per modello PACK 40).
- Timer per programmare il tempo di aspirazione e di saldatura con 10 memorie di programma (per modello PACK 250/350).
- Sistema EVC (Electronic Vacuum Control) con sensore di vuoto per garantire la massima efficienza nei tempi operativi minimi indispensabili (per modello PACK 20/40).





Via Madre Teresa di Calcutta , 5/D – 20020 Arese (MI)
Tel. 02-36548002 – Fax 02-99762956 Cell. 335-8127723
E-mail: bvbindustria@fastwebnet.it – Web: www.bvbindustria.it

GRATTUGGIE PROFESSIONALI

Carrozzeria in acciaio Inox AISI 304. Comandi con dispositivo N.V.R. (No Volt Release) che impedisce il riavvio automatico della macchina dopo una mancanza di tensione. Affidabili per produrre in tempi brevi grande q.tà di parmigiano, formaggi duri, pane,mandorle,cioccolata.

CARATTERISTICHE TECNICHE :

- Carrozzeria in acciaio Inox AISI 304.
- Rullo punzonato in acciaio Inox AISI 304.
- Bocca di grandi dimensioni con pressore a leva.
- Bocca di uscita senza griglia.
- Vasca di grande capacità.
- Produzione : 130 kg/h (per modello EGF), 200 kg/h (per modello GF3), 500kg/h (per modello GF5).
- Macchina conforme alle normative CE in materia di igiene e sicurezza

la Minerva food service equipment

la Minerva food service equipment

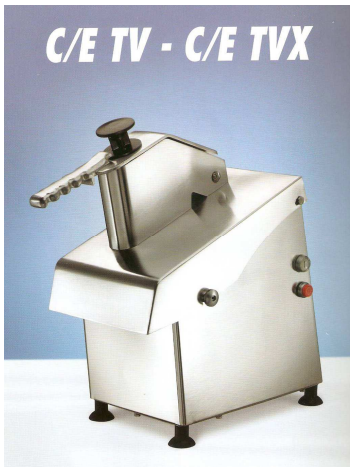
Via Madre Teresa di Calcutta , 5/D – 20020 Arese (MI)
Tel. 02-36548002 – Fax 02-99762956 Cell. 335-8127723
E-mail: bvbindustria@fastwebnet.it – Web: www.bvbindustria.it

TAGLIAVERDURE DA BANCO

Tagliaverdure per tagliare a fette, a cubetti, a listelli, granulare,sminuzzare, una grande q.tà di verdure e frutta, per sfilacciare mozzarelle, per grattugiare formaggi duri.

CARATTERISTICHE TECNICHE :

la Minerva food service equipment



- Carrozzeria in alluminio (per modello TV) e acciaio Inox AISI 304 (per modello TVX).
- Completo di disco espulsore.
- Aperture coperchio e bocca protette con micro di sicurezza.
- Comandi con dispositivo N.V.R. (No Volt Release) a bassa tensione 24V, che impedisce il riavvio automatico della macchina dopo una mancanza di tensione.
- Massima igiene i componenti sono costruiti con materiali adatti al contatto con gli alimenti.
- Componenti smontabili per una veloce pulizia.
- Motore ventilato potente e silenzioso.
- Macchina conforme alle normative CE in materia di igiene e sicurezza

BVB INDUSTRIA di Migliorin Loris
Via Madre Teresa di Calcutta , 5/D – 20020 Arese (MI)
Tel. 02-36548002 – Fax 02-99762956 Cell. 335-8127723
E-mail: bvbindustria@fastwebnet.it – Web: www.bvbindustria.it

PELAPATATE **Macchine automatiche per lavare e pulire patate e carote con risultati di pulitura eccellenti. Risparmio sulla manodopera e minimi livelli di scarto. Ciclo di lavoro veloce. La massima igiene nel rispetto delle normative.**

CARATTERISTICHE TECNICHE :

la Minerva food service equipment

- Struttura in acciaio Inox AISI 304.
- Timer meccanico preciso e robusto.
- Motore con trasmissione a mezzo cinghia.
- Ciclo di pulizia : 2-3 min.
- Capacità di carico : da 5kg (per modello E PP5) a 50kg (per modello E PP50).
- Produzione : da 150 kg/h (per modello E PP5) a 1.000 kg/h (per modello E PP50).
- Cestello forato e piatto rotante, facili da rimuovere per pulizia.
- Scarico frontale del prodotto pulito.
- Coperchio trasparente in plexiglas, per seguire tutte le fasi della pulizia.
- Microinterruttore di sicurezza che interrompe il ciclo all'apertura del coperchio.
- Comandi con dispositivo N.V.R. (No Volt Release) a bassa tensione 24V, che impedisce il riavvio automatico della macchina dopo una mancanza di tensione.
- Macchina conforme alle normative CE in materia di igiene e sicurezza

BVB INDUSTRIA di Migliorin Loris
Via Madre Teresa di Calcutta , 5/D – 20020 Arese (MI)
Tel. 02-36548002 – Fax 02-99762956 Cell. 335-8127723
E-mail: bvbindustria@fastwebnet.it – Web: www.bvbindustria.it

FABBRICATORI DI GHIACCIO

Fabbricatori di ghiaccio granulare in grani compatti o in scaglie con grande superficie di contatto. Ottima presentazione e conservazione del prodotto.

CARATTERISTICHE TECNICHE :

la Minerva food service equipment

- Struttura in acciaio Inox .
- Gas R-404a.
- Condensazione (A) aria .
- Alimentazione trifase.
- Cilindro evaporatore fisso verticale ad elevato scambio termico brevettato (solo per fabbricatori di ghiaccio a scaglie).
- Tutte le parti interne, dove si forma il ghiaccio sono accessibili per una facile pulizia.
- Macchina conforme alle normative CE in materia di igiene e sicurezza

BVB INDUSTRIA di Migliorin Loris
Via Madre Teresa di Calcutta , 5/D – 20020 Arese (MI)
Tel. 02-36548002 – Fax 02-99762956 Cell. 335-8127723
E-mail: bvbindustria@fastwebnet.it – Web: www.bvbindustria.it

BVB INDUSTRIA di Migliorin Loris

DINI ARGEO Scales - Weighing systems | ULMA | Avery Berkel | FLINTEC

AFFETTATRICI A GRAVITA’

Attrezzature dal design moderno ed essenziale, estremamente affidabili nelle performance.

CARATTERISTICHE TECNICHE :

- Costruzione in lega di alluminio anodizzato .
- Trasmissione a cinghia (modelli GC 300- SF 350) , trasmissione ad ingranaggi (modelli GI 350-370).
- Macchina conforme alle normative CE in materia di igiene e sicurezza

OMEGA FOODTECH

GC 300 – SF 350

OMEGA FOODTECH

GI 350 – 370

AFFETTATRICI VERTICALI

Attrezzature dal design moderno ed essenziale, estremamente affidabili nelle performance.

CARATTERISTICHE TECNICHE :

- Tutte le parti della zona alimentare in lega di alluminio di alta qualità anodizzata , acciaio inox e resine alimentari.
- Particolare studio sulle fasi di montaggio.
- Zone all’interno della cassa ben definite per ciascuna funzione movimento, vela, carrello motore, estremamente pulite ed ordinate.
- Macchina conforme alle normative CE in materia di igiene e sicurezza

OMEGA FOODTECH

350 – 370 V- AC

BVB INDUSTRIA di Migliorin Loris

Via Madre Teresa di Calcutta , 5/D – 20020 Arese (MI)
Tel. 02-36548002 – Fax 02-99762956 Cell. 335-8127723
E-mail: bvbindustria@fastwebnet.it – Web: www.bvbindustria.it