



FOOD-TEK
DIVISION

AFFETTATRICI A GRAVITÀ



omega
FOODTECH



 **minerva
omega**
GROUP

Experience. Evolution. Excellence.

SCEGLI L'AFFETTATRICE ADATTA AL PRODOTTO E AGGIUNGI VALORE AL TUO LAVORO PER MIGLIORARE L'ESPERIENZA DEI TUOI CLIENTI.

Affettatrici a gravità manuali capaci di offrire **rapidità, flessibilità e precisione**, garantendo un'**affidabilità assoluta** durante l'utilizzo prolungato, anche per affettare prodotti diversi per forma e consistenza.

Affettatrici a gravità semiautomatiche, la soluzione ideale per aumentare la capacità produttiva della propria attività avvalendosi di uno strumento che unisce tecnologia e tradizione.

Con le **affettatrici a gravità Omega** puoi contare su:

- Estrema versatilità e massima flessibilità operativa, per gestire al meglio un'attività che prevede il taglio di prodotti differenti.
- Possibilità di mantenere un ritmo costante di taglio, per ottenere fette uniformi, belle da vedere e pronte da servire in breve tempo.
- Facilità e velocità di apprendimento in termini di utilizzo, anche da parte di personale non altamente specializzato.
- Velocità, semplicità e ottima precisione di taglio.
- Standardizzazione di processo negli alti volumi e taglio rapido per i modelli semiautomatici.



ESPERIENZA ED INNOVAZIONE PER UN'AZIENDA ITALIANA CHE GUARDA SEMPRE AL FUTURO.

Minerva Omega Group dal 1945 progetta, produce e commercializza macchine e sistemi per la lavorazione, la trasformazione e la conservazione della carne e degli alimenti. Una proposta completa per rispondere alle esigenze di clienti sempre più orientati alla ricerca di un **unico partner** in grado di offrire soluzioni eccellenti per il **raggiungimento dei loro obiettivi**.

Gestiamo internamente ogni fase del processo produttivo, dalla progettazione all'installazione, fino al post-vendita.

La conoscenza approfondita del mondo carne e alimenti, unita all'acquisizione di altre aziende del mondo alimentare, ci ha permesso di **consolidare la nostra esperienza**, di **accrescere la nostra proposta** e di **diversificare la nostra offerta**.

Attraverso le nostre **7 divisioni**, **MEAT-TEK**, **FORM-TEK**, **FOOD-TEK**, **PIZZA-TEK**, **VACUUM-TEK**, **ICE-TEK** e **WASH-TEK**, oggi siamo in grado di fornire **attrezzature dedicate alla lavorazione, al confezionamento e alla conservazione degli alimenti** in genere, oltre che **alla preparazione di pizza e pane e al lavaggio delle stoviglie**.

8
BRAND
INCORPORATI

110+
PAESI SERVITI

80+
ANNI
DI STORIA

18.000 m²
STABILIMENTI
PRODUTTIVI

3
STABILIMENTI

5
CONTINENTI
PRESIDIATI



LINEA CORE | GSE K • GLT

Una linea “entry level” che punta su qualità e affidabilità. Un investimento intelligente e conveniente per chi gestisce un’attività di vendita al dettaglio o per la piccola ristorazione.

- **TECNOLOGIA FUNZIONALE CON UN APPROCCIO ACCESSIBILE**, senza rinunciare alla professionalità.
- **Ideale per chi produce su piccola scala** ma non scende a compromessi su qualità e risultato finale.

LINEA FLEX | GS • GST

Una gamma di affettatrici dall’anima professionale. Ogni modello condivide una struttura progettuale razionale, improntata a raggiungere elevate prestazioni.

- **ERGONOMIA INTELLIGENTE**: si integra perfettamente nello spazio sul banco, garantendo una gestualità naturale per carichi di lavoro da medi a intensivi.
- **TAGLIO UNIFORME, PRECISO E SENZA SFORZO**: i 45° gradi di inclinazione della lama della GST e i 25° della GS, uniti al piano di carico ergonomico, permettono di affettare prodotti di grandi dimensioni in modo fluido e naturale.



- **Solidità, pulizia e design funzionale**: ogni curva ha lo scopo di evitare accumulo di residui di cibo e velocizzare la pulizia.

TUTTI I NOSTRI MODELLI AL SERVIZIO DI SETTORI DIFFERENTI.

Le 6 linee di affettatrici a gravità Omega sono studiate e realizzate per **soddisfare molteplici esigenze di diversi settori**: veri e propri strumenti che danno valore al lavoro quotidiano.

CORE

PICCOLA RISTORAZIONE

- Ottimizzate per l’utilizzo in ambienti condivisi, sono silenziose e mantengono un elevato livello di efficienza.
- Ideali per l’utilizzo in spazi ridotti, dai bar ai bistrot, dai piccoli ristoranti e agriturismi fino ai food truck.

FLEX

RISTORAZIONE PROFESSIONALE

- Maggiore produttività e qualità del servizio: l’estensione della corsa del pressamerce consente di impiegare il piatto nella sua interezza, lavorando pezzi di grandi dimensioni senza doverli porzionare e riducendo i tempi di lavorazione, preservando l’integrità del prodotto.

FLEX / LEAN / GEAR / MAESTRO / DYNAMIC

RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Massimo controllo: movimenti fluidi e precisi che facilitano l’attività dell’operatore.
- Affidabilità, grazie ai componenti robusti e dimensionati per garantire solidità e prestazioni.
- Stabile ma facile da spostare: ergonomia e rapidità di utilizzo.

LINEA LEAN | GLE

Una linea dotata di coprilama a rilascio rapido, pensata per l'installazione in banchi con una profondità di soli 70 cm, senza rinunciare alle prestazioni.

- **MANUTENZIONE RIDOTTA**, smontaggio rapido dei componenti. Coprilama con bloccaggio rapido a leva. Gruppo trasmissione preservato dall'infiltrazione di liquidi.
- **SOLUZIONI COSTRUTTIVE ALL'AVANGUARDIA** che migliorano l'esperienza d'uso quotidiano e l'igiene operativa, grazie al coprilama con bloccaggio rapido a leva e alle superfici lisce della zona della lama prive di componenti di fissaggio.



- **Ottimizzazione delle dimensioni di ingombro** grazie alla struttura compatta con piedini rientranti.

LINEA GEAR | GXE • GLX

Una linea caratterizzata dalla trasmissione ad ingranaggio, un sistema capace di garantire potenza costante anche nelle condizioni di utilizzo più impegnative.

- **ELEVATA FORZA DI TRASMISSIONE**, progettata per affettare prodotti duri e tenaci, come prodotti stagionati o formaggi.
- **TAGLIO EFFICACE ANCHE A BASSE TEMPERATURE**: prestazioni elevate anche in caso di prodotti molto freddi.
- **CONTINUITÀ DI TAGLIO**, in virtù dell'efficienza della trasmissione ad ingranaggi che mantiene perfetta sincronia tra motore e lama, a velocità costante.
- **Zero slittamenti e zero frizione**, per permettere al motore di esprimere al massimo le proprie potenzialità.
- **Valore nel tempo**: la trasmissione a ingranaggi trasmette fiducia e prestazioni nel lungo periodo

raccomandando una tecnologia consolidata, robusta e duratura.



FLEX / LEAN / GEAR

GASTRONOMIE/SALUMERIE/NEGOZI ALIMENTARI

- Produzione diversificata, ripetuta varie volte durante il giorno.
- Costi operativi ridotti nel tempo.
- Componenti standardizzati per una facile manutenzione.

LEAN / GEAR / MAESTRO

DO/GDO

- Riduzione degli sprechi e resa elevata.
- Nessun fermo macchina.
- Ergonomia e facilità di utilizzo, anche per gli operatori meno specializzati.

MAESTRO / DYNAMIC

LABORATORI

- Riduzione dello sforzo fisico dell'operatore.
- Aumento della produttività.
- Completa adattabilità ai ritmi di lavoro aziendali: l'affettatrice si modella alle necessità produttive grazie a corsa, velocità e numero variabile di fette.

LA NOSTRA GAMMA COMPLETA DI AFFETTATRICI A GRAVITÀ: PRESTAZIONI E CARATTERISTICHE.

LINEA MAESTRO | RAY G

Un look raffinato per un'esperienza d'uso evoluta, sicura, ergonomica e nel massimo rispetto del prodotto da processare.

- **POTENZA INTELLIGENTE:** il motore di ultima generazione offre alte prestazioni, funzionamento silenzioso, senza vibrazioni e nessuna trasmissione di calore verso le superfici limitrofe.
- **RISULTATI IMPECCABILI:** la bassa velocità di rotazione della lama, regolabile da 100 a 180 rpm in base al prodotto, garantisce un taglio preciso e delicato che preserva le caratteristiche organolettiche del prodotto.
- **PANNELLO COMANDI TOUCH CAPACITIVO:** superficie liscia e sanificabile. Modalità di affilatura guidata. Display per regolazione e visualizzazione della velocità di rotazione della lama.
- **INDICATORI LUMINOSI DI STATO:** barre led luminose ben visibili indicano lo stato di funzionamento, permettendo di monitorare sempre l'esposizione della lama e incrementare quindi la sicurezza



nelle fasi operative e di pulizia.

- **Efficienza e consumi ridotti:** il motore mantiene la coppia costante, riducendo al minimo lo sforzo anche durante il taglio di prodotti più impegnativi. Il dispositivo di autospegnimento si attiva dopo un intervallo di inattività garantendo maggiore sicurezza e il sistema di trasmissione mantiene l'efficienza nel tempo.

LINEA MAESTRO | RAY GB • Versione con bilancia

In un contesto lavorativo in cui ogni secondo è prezioso, questo modello con la bilancia integrata rappresenta un potenziamento concreto del flusso di lavoro.



- **MENO SPOSTAMENTI E PIÙ PRECISIONE:** con la bilancia integrata nella macchina, l'operatore evita di spostarsi di continuo dall'affettatrice alla bilancia fiscale, concentrandosi maggiormente sull'operazione di taglio e riducendo i tempi di inattività.
- **ALTA PERCEZIONE DI QUALITÀ DEL SERVIZIO:** il display integrato e ben visibile consente di monitorare il peso durante il taglio, evitando sprechi e servendo il cliente con rapidità.



LINEA DYNAMIC | G/A

Efficienza senza compromessi per una linea di affettatrici semiautomatiche che unisce prestazioni elevate e attenzione per il benessere dell'operatore.

- **PIANIFICAZIONE DEL FLUSSO OPERATIVO**, grazie al contafette integrato e alla possibilità di impostare il numero di fette desiderato. Estremamente utile per ottimizzare i processi di chi gestisce produzioni porzionate come piatti pronti, vaschette, taglieri.
- **EFFICIENTAMENTO DI TEMPI E RISORSE**: mentre la macchina lavora in autonomia, l'operatore ha modo di dedicarsi in contemporanea ad altre attività e mansioni.
- **MINIMA SOLLECITAZIONE FISICA PER L'OPERATORE**: l'automazione diventa un'alleata dell'operatore e lo aiuta a ridurre la fatica e lo stress.
- **Modularità**: la corsa del carrello e la velocità di taglio sono regolabili ed adattabili al tipo di prodotto, dal formato più piccolo a quello più grande, oltre che alle esigenze produttive.
- **Accuratezza del peso finale**: in presenza di prodotti di forma regolare come mattonelle di formaggio o salumi compatti, la macchina assicura precisione del peso, massimizzando la resa.
- **Autospegnimento dopo intervallo di inattività**: garantisce risparmio energetico e maggiore sicurezza, limita il trasferimento di calore radiale a superfici limitrofe, preserva l'integrità della trasmissione e dei motori.



PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE NOSTRE AFFETTATRICI.

	Modello	Lama	Spessore Taglio	Trasmissione	Motore	Utilizzo
LINEA CORE	GSE K	220-250-275 mm	15 mm	CINGHIA	0,19 - 0,22 kW (0,25 - 0,30 HP)	LEGGERO
	GLT	300 mm	15 mm	CINGHIA	0,26 kW (0,35 HP)	LEGGERO
LINEA FLEX	GS	300-350 mm	21 mm	CINGHIA	0,32 - 0,37 kW (0,42 - 0,50 HP)	MEDIO
	GST	300-350 mm	23 mm	CINGHIA	0,32 - 0,37 kW (0,42 - 0,50 HP)	INTENSIVO
LINEA LEAN	GLE	350-370 mm	23 mm	CINGHIA	0,37 kW (0,50 HP)	MED. - INT.
LINEA GEAR	GXE	300 mm	15 mm	INGRANAGGIO	0,30 kW (0,40 HP)	MEDIO
	GLX	350-370 mm	23 mm	INGRANAGGIO	0,33 kW (0,44 HP)	MED. - INT.
LINEA MAESTRO	RAY G	350-370 mm	24 mm	CINGHIA	0,37 kW (0,50 HP)	INTENSIVO
LINEA DYNAMIC	GA	350-370 mm	24 mm	CINGHIA	0,57 kW (0,76 HP)	INTENSIVO

ACCESSORI DISPONIBILI.

COLORAZIONE PERSONALIZZATA (ECCEP TO LINEA CORE)

Per chi non vuole rinunciare ad un tocco estetico personale, è possibile customizzare il colore dell'affettatrice e renderla uno strumento di lavoro capace di fare arredo.

TEFLONATURA

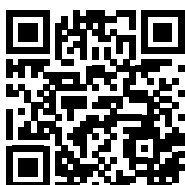
A scelta lama o vela, lama e coprilama teflonate: ideali per il taglio di prodotti pastosi come ad esempio il formaggio. Diminuiscono l'attrito del prodotto sugli elementi di taglio, riducendo gli scarti. È inoltre facilitata la pulizia.

SPONDINA FERMA PRODOTTO (ECCEP TO LINEA CORE)

Un accessorio facilmente applicabile sul piatto portamerce. Mantiene il prodotto stabile, per un taglio molto accurato. Amovibile per sanificazione.

POMELLERIA IN ALLUMINIO (SOLO PER LEAN, GEAR, MAESTRO, DYNAMIC)

Tutti i pomelli sono in alluminio lucidato e anodizzato. Funzionalità, robustezza, eleganza in un unico accessorio.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI INQUADRA IL QR CODE
E VISITA IL NOSTRO SITO.