MINERVA® OMEGA GROUP

Open House **Omega FoodTech**

30/03/2023

Indice

Omega FoodTech.....3

- Minerva Omega Group
- La Storia

Processo Produttivo.....6

Le Affettatrici.....8

- Caratteristiche Tecniche
- Confronto Modelli Stessa Linea
- Standardizzazione

Omega FoodTech

OMEGA FOODTECH

Minerva Omega Group

- **Fatturato annuale (2022):** circa € 22 mil
- **Personale:** circa 110 dipendenti
- **Impianti di produzione:**
  - Bologna (due impianti, circa 11.000 m²)
  - Cardano Al Campo (vicino Milano, circa 2.500 m²)
- **Gamma di prodotti:** più di 180 modelli
- **Macchine spedite all'anno:** circa 18.000
- **Rete di distribuzione:** più di 100 paesi

La Storia

OMEGA FOODTECH

MINERVA OMEGA GROUP

1928

Nasce a Varese la fabbrica di bilance e affettatrici «**Giuseppe Ambrosetti**».c

1955

L'azienda prende il nome di «**Omega Bilance**», specializzandosi nel settore di riferimento.

Anni '60

Viene ampliata la gamma di **prodotti** e **modelli**.

1970 - 1980

L'azienda dispone più di **100 punti vendita** in tutta Italia ed esporta in più di **30 paesi**.

Anni '90

Omega acquisisce la ditta **CEG**, specializzata nella produzione di **macchine alimentari**.

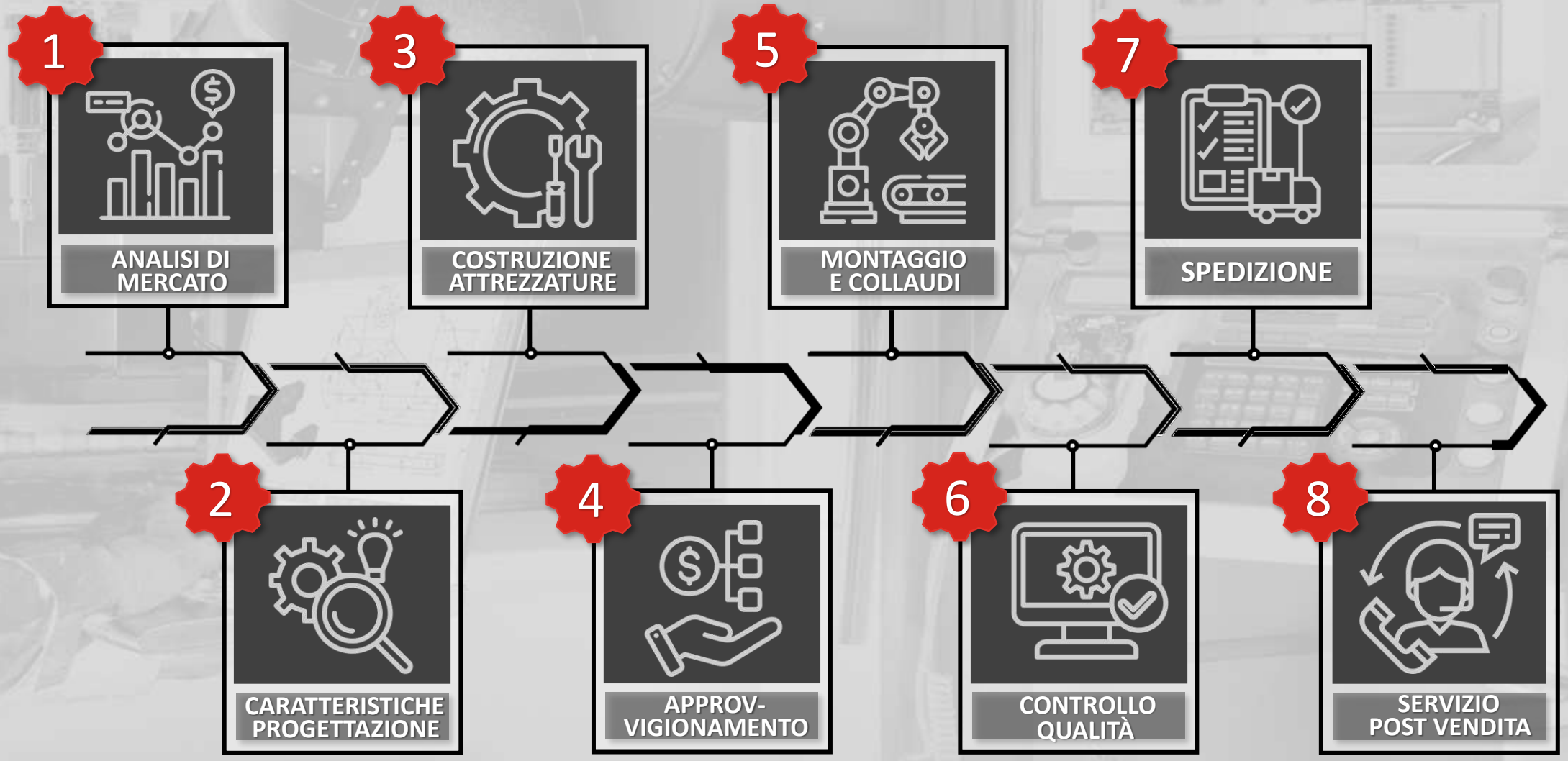
2006

Omega viene acquisita da **La Minerva di Chiodini Mario**, azienda concorrente. Nasce **Minerva Omega Group**.

Processo Produttivo

OMEGA FOODTECH

Processo Produttivo



Le Affettatrici

OMEGA® FOODTECH

Settori di Utilizzo

	HO.RE.CA.	GDO-DO
GRAVITÀ	❑ GSE ❑ GLT ❑ GC ❑ GXE	❑ GLE ❑ GLX ❑ G5 ❑ G7
VERTICALI	❑ TS ❑ TCS ❑ ASE/ACE ❑ BF	❑ S/C ❑ ASE/ACE ❑ VS/VM

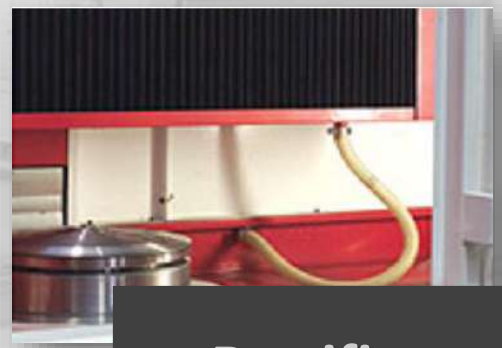
Caratteristiche Tecniche

- Lama
- Taglio
- Motore
- Sicurezza
- Nemosy

Lama - Lavorazioni

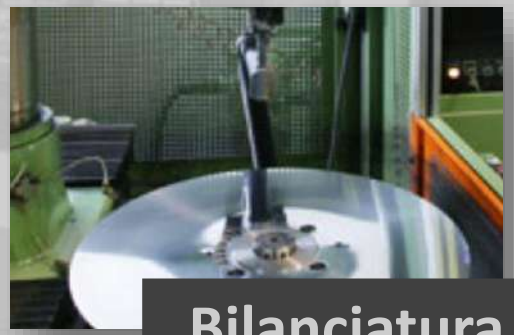
- importanza della **qualità del materiale**;
- molteplici **lavorazioni applicate** per:
  - evitare deformazioni materiali;
  - garantire un taglio preciso con spessore identico su tutta la superficie della fetta, supportandola anche **oltre il filo della lama**.

Tranciatura o taglio laser



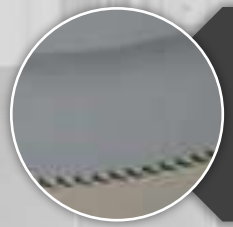
Rettifica

Tempra THF



Bilanciatura Elettronica

Lama - Trattamenti



Seghettata

- Ideale per **formaggi**, **panificati** e **congelati**;

Terza Generazione

- Riduzione al minimo del **contatto lama - prodotto**;

Teflonata

- Specifica per **formaggi**.

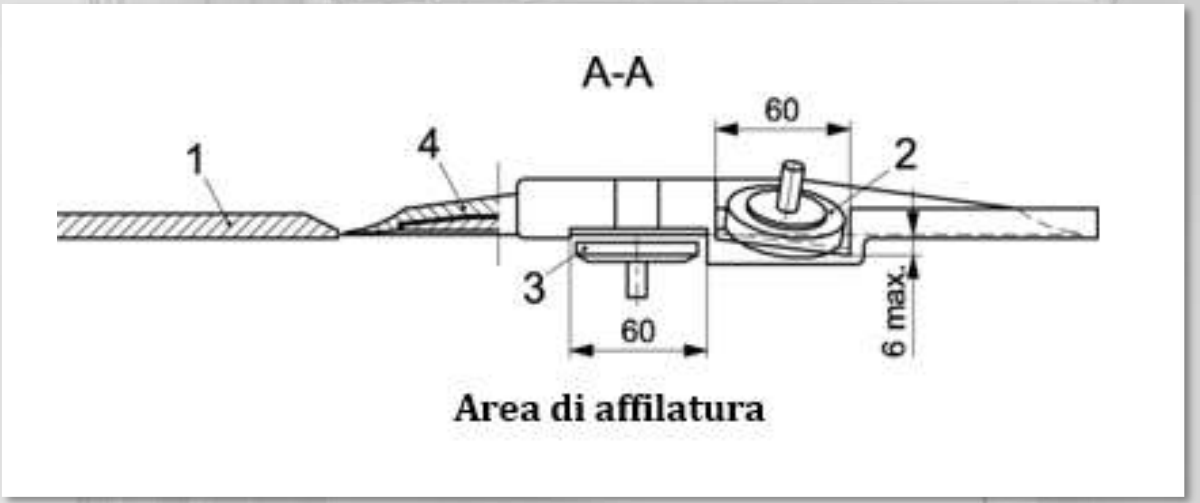
Lama - Affilatura

L'impiego ottimale della lama presume una costante **pulizia** ed un frequente **controllo** della sua **affilatura**, che può essere eseguita fino ad una riduzione del suo diametro esterno di circa **6 mm**.

1

Prima operazione di Affilatura

a. Sgrassare la lama con alcool denaturato.
b. Disporre l'affilatoio incorporato nella posizione di affilatura.
c. Affilare la lama per 10" – 15" con mola N° 2 (vedi foto).



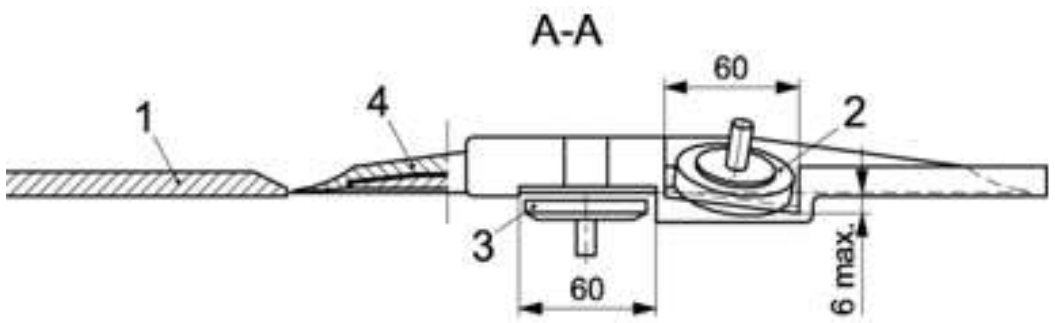
Lama - Affilatura

L'impiego ottimale della lama presume una costante **pulizia** ed un frequente **controllo** della sua **affilatura**, che può essere eseguita fino ad una riduzione del suo diametro esterno di circa **6 mm**.

2

Seconda operazione di Affilatura

a. Fermare la lama ed accertarsi con una matita della formazione di una leggera bava sul filo.
b. Procedere con la seconda operazione di finitura per circa 5"con entrambe le mole 2-3 (vedi foto).



Area di affilatura

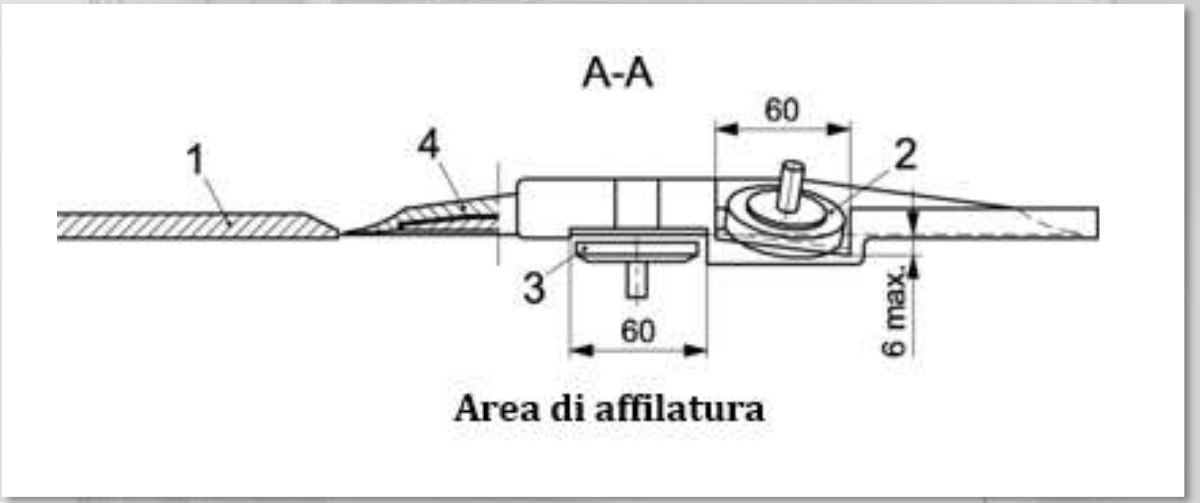
Lama - Affilatura

L'impiego ottimale della lama presume una costante **pulizia** ed un frequente **controllo** della sua **affilatura**, che può essere eseguita fino ad una riduzione del suo diametro esterno di circa **6 mm**.

3

Termine dell'Affilatura

a. Pulire energicamente le mole con lo spazzolino e alcool denaturato.
b. Riposizionare e riporre l'affilatoio.
c. Prima di riutilizzare l'affettatrice rimuovere i residui di affilatura.



Taglio

GRAVITÀ	Diametro lama	Diametro max taglio Ø	Dimensioni max taglio ❑	Spessore max taglio
300 GLT/D (con dado)	300 mm	200 mm	230 x 170 mm	0 a 15 mm
300 GLT/I (con interblocco)		200 mm	230 x 170 mm	0 a 15 mm
300 GLT/E		200 mm	230 x 170 mm	0 a 15 mm
GC 300/I (con interblocco)	300 mm	220 mm	270 x 190 mm	0 a 15 mm
GC 300/E	300 mm	220 mm	270 x 190 mm	0 a 15 mm
300 GXE K/I (ingranaggi)	300 mm	190 mm	290 x 170 mm	0 a 15 mm
300 GXE K/E (ingranaggi)		190 mm	290 x 170 mm	0 a 15 mm
BF 300/I (con interblocco)	300 mm	210 mm	210 x 170 mm	0 a 23 mm
BF 300/E		210 mm	210 x 170 mm	0 a 23 mm

Taglio

GRAVITÀ	Diametro lama	Diametro max taglio Ø	Dimensioni max taglio ❑	Spessore max taglio
GC 350/I (con interblocco)	350 mm	260 mm	270 x 200 mm	0 a 15 mm
GC 350/E		260 mm	270 x 200 mm	0 a 15 mm
350 GLE K	350 mm	240 mm	295 x 205 mm	0 a 23 mm
350 GLX (ingranaggi)		240 mm	295 x 205 mm	0 a 23 mm
BF 350/I (con interblocco)	350 mm	230 mm	250 x 180 mm	0 a 23 mm
BF 350/E		230 mm	250 x 180 mm	0 a 23 mm
G5	350 mm	250 mm	320 x 210 mm	0 a 24 mm
370 GLE K	370 mm	250 mm	295 x 215 mm	0 a 23 mm
370 GLX (ingranaggi)		250 mm	295 x 215 mm	0 a 23 mm
G7	370 mm	265 mm	320 x 225 mm	0 a 24 mm

Taglio

VERTICALI	Diametro lama	Diametro max taglio Ø	Dimensioni max taglio ❑	Spessore max taglio
300 TCS K/D (con dado)	300 mm	230 mm	230 x 264 mm	0 a 15 mm
300 TCS K/I (con interblocco)		230 mm	230 x 264 mm	0 a 15 mm
300 TS K/D (con dado)	300 mm	232 mm	240 x 222 mm	0 a 15 mm
300 TS K/I (con interblocco)		232 mm	240 x 222 mm	0 a 15 mm
350 TS K/D (con dado)	350 mm	243 mm	240 x 243 mm	0 a 15 mm
350 TS K/I (con interblocco)		243 mm	240 x 243 mm	0 a 15 mm
350 TCS K/D (con dado)	350 mm	250 mm	264 x 250 mm	0 a 15 mm
350 TCS K/I (con interblocco)		250 mm	264 x 250 mm	0 a 15 mm
350 ASE K	350 mm	260 mm	318 x 260 mm	0 a 23 mm
350 ACE K		260 mm	305 x 260 mm	0 a 23 mm

Taglio

VERTICALI	Diametro lama	Diametro max taglio Ø	Dimensioni max taglio ❑	Spessore max taglio
S5	350 mm	270 mm	325 x 270 mm	0 a 23 mm
SX5 (ingranaggi)		270 mm	325 x 270 mm	0 a 23 mm
C5	350 mm	270 mm	305 x 270 mm	0 a 23 mm
CX5 (ingranaggi)		270 mm	305 x 270 mm	0 a 23 mm
VS 350 K (ingranaggi)	350 mm	270 mm	325 x 270 mm	0 a 22 mm
VM 350 K (ingranaggi)		270 mm	305 x 270 mm	0 a 22 mm
370 ASE K	370 mm	270 mm	310 x 270 mm	0 a 23 mm
370 ACE K		270 mm	305 x 270 mm	0 a 23 mm
S7	370 mm	285 mm	315 x 285 mm	0 a 23 mm
SX7 (ingranaggi)		285 mm	315 x 285 mm	0 a 23 mm

Taglio

VERTICALI	Diametro lama	Diametro max taglio Ø	Dimensioni max taglio ❑	Spessore max taglio
C7	370 mm	285 mm	325 x 285 mm	0 a 23 mm
CX7 (ingranaggi)		285 mm	325 x 285 mm	0 a 23 mm
VS 370 K (ingranaggi)	370 mm	280 mm	325 x 280 mm	0 a 22 mm
VM 370 K (ingranaggi)		280 mm	325 x 280 mm	0 a 22 mm

AUTOMATICHE	Diametro lama	Diametro max taglio Ø	Dimensioni max taglio ❑	Spessore max taglio
BF 300 A	300 mm	210 mm	210 x 170 mm	0 a 23 mm
BF 350 A	350 mm	230 mm	250 x 180 mm	0 a 23 mm
G5A	350 mm	250 mm	320 x 210 mm	0 a 24 mm
G7A	370 mm	265 mm	320 x 225 mm	0 a 24 mm

Motore

Trasmissione a ingranaggi

- macchina migliore per **precisione** e **taglio** su qualsiasi tipo di prodotto, soprattutto se particolarmente duro.
- molto **affidabili** e **performanti** con una **velocità costante** e prive di slittamento.

Trasmissione a cinghia

- risultato **standard**;
- **performance** sempre più simile alla trasmissione ad ingranaggi.

Sicurezza (EN 1974)

1 INTERBLOCCO

Dispositivo di sicurezza che **impedisce** lo **smontaggio** o l'**inclinazione** del **supporto del prodotto** se la piastra di misurazione non è in posizione di fine corsa o il supporto del prodotto è stato rimosso o sollevato dal carrello.

2 ANELLO PROTEZIONE LAMA

Misura di protezione che **protegge** l'utente durante il **taglio del prodotto** tramite la **copertura integrale della lama** ad eccezione della porzione di lama necessariamente esposta per il taglio.

3 PARAPOLLICE

Misura di protezione che **protegge** l'utente durante il **taglio del prodotto** tramite l'ausilio di una **protezione per le dita** fissata al supporto del prodotto e non rimovibile.

Sicurezza (EN 1974)

4 PRESSAMERCE

Misura di protezione che **protegge** l'utente durante il **taglio del prodotto** tramite il posizionamento dello spintore e relativa impugnatura a minimo **150 mm dalla lama**.

5 IMPIANTO ELETTRICO

Requisito di sicurezza che impone al produttore di rispettare la **norma EN 60204-1:20061** per cui tutti i **componenti elettrici** devono essere protetti a **IP 33** e devono essere costruiti secondo la classe di protezione **IP 55**.

NEMOSY®

MINERVA OMEGA GROUP

NExus MOnitoring SYstem - NeMoSy

- **Interfaccia** collegabile alla macchina che trasmette **dati** attraverso un sistema **wireless** sicuro.
- Semplice **installazione**.
- Archiviazione in **cloud**.
- **Manutenzione** predittiva;
- Supervisione e monitoraggio di:

Assorbimento Elettrico | **Posizione Macchina** | **Accensione Macchina** | **Spegnimento Macchina** | **Cicli di Taglio**

Confronto modelli stessa linea

Linee GC - BF

	300 GC	350 GC
Diametro lama	350 mm	370 mm
Motore	TF 0,37(0,50) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)	TF 0,37(0,50) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)
Corsa carrello	325 mm	325 mm
Ampiezza taglio Ø	220 mm	260 mm
Ampiezza taglio	270 x 190 mm	270 x 200 mm
Spessore taglio	0/15 mm	0/15 mm
Peso netto	35 kg	38 kg

	300 BF	350 BF
Diametro lama	300 mm	350 mm
Motore	TF 0,32(0,42) kw (HP) MF 0,24(0,32) kw (HP)	TF 0,37(0,50) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)
Corsa carrello	325 mm	325 mm
Ampiezza taglio Ø	210 mm	230 mm
Ampiezza taglio	210 x 170 mm	250 x180 mm
Spessore taglio	0/23 mm	0/23 mm
Peso netto	48 kg	50 kg

Confronto modelli stessa linea

Linee GLE - G

	350 GLE	370 GLE
Diametro lama	350 mm	370 mm
Motore	TF 0,31(0,41) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)	TF 0,31(0,41) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)
Corsa carrello	340 mm	340 mm
Ampiezza taglio Ø	240 mm	250 mm
Ampiezza taglio	295 x 205 mm	295 x 215 mm
Spessore taglio	0/23 mm	0/23 mm
Peso netto	35 kg	38 kg

	G5	G7
Diametro lama	350 mm	370 mm
Motore	TF 0,31(0,41) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)	TF 0,31(0,41) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)
Corsa carrello	365 mm	365 mm
Ampiezza taglio Ø	250 mm	265 mm
Ampiezza taglio	320 x 210 mm	320 x 225 mm
Spessore taglio	0/24 mm	0/24 mm
Peso netto	48 kg	50 kg

Confronto modelli stessa linea

Linee TS - ASE

	300 TS	350 TS
Diametro lama	300 mm	350 mm
Motore	TF 0,26(0,35) kw (HP) MF 0,19(0,25) kw (HP)	TF 0,26(0,35) kw (HP) MF 0,19(0,25) kw (HP)
Corsa carrello	300 mm	300 mm
Ampiezza taglio Ø	222 mm	243 mm
Ampiezza taglio	240 x 222 mm	240 x 243 mm
Spessore taglio	0/15 mm	0/15 mm
Peso netto	28 kg	29 kg

	350 ASE	370 ASE
Diametro lama	350 mm	370 mm
Motore	TF 0,31(0,41) kw (HP) MF 0,35(0,47) kw (HP)	TF 0,31(0,41) kw (HP) MF 0,35(0,47) kw (HP)
Corsa carrello	340 mm	340 mm
Ampiezza taglio Ø	260 mm	270 mm
Ampiezza taglio	318 x 260 mm	310 x 270 mm
Spessore taglio	0/23 mm	0/23 mm
Peso netto	41 kg	42 kg

Confronto modelli stessa linea

Linee S - VS

	S5	S7
Diametro lama	350 mm	370 mm
Motore	TF 0,31(0,41) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)	TF.0,31(0,41) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)
Corsa carrello	380 mm	380 mm
Ampiezza taglio Ø	270 mm	285 mm
Ampiezza taglio	325 x 270 mm	315 x 285 mm
Spessore taglio	0/23 mm	0/23 mm
Peso netto	45 kg	46 kg

	350 VS	370 VS
Diametro lama	350 mm	370 mm
Motore	TF 0,37(0,50) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)	TF 0,37(0,50) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)
Corsa carrello	400 mm	400 mm
Ampiezza taglio Ø	270 mm	280 mm
Ampiezza taglio	325 x 270 mm	325 x 280 mm
Spessore taglio	0/22 mm	0/22 mm
Peso netto	55 kg	57 kg

Confronto modelli stessa linea

Linee ACE - C

	350 ACE	370 ACE
Diametro lama	350 mm	370 mm
Motore	TF 0,31(0,41) kw (HP) MF 0,35(0,47) kw (HP)	TF 0,31(0,41) kw (HP) MF 0,35(0,47) kw (HP)
Corsa carrello	340 mm	340 mm
Ampiezza taglio Ø	260 mm	270 mm
Ampiezza taglio	305 x 260 mm	305 x 270 mm
Spessore taglio	0/23 mm	0/23 mm
Peso netto	42 kg	43 kg

	C5	C7
Diametro lama	350 mm	370 mm
Motore	TF 0,31(0,41) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)	TF 0,31(0,41) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)
Corsa carrello	380 mm	380 mm
Ampiezza taglio Ø	270 mm	285 mm
Ampiezza taglio	305 x 270 mm	325 x 285 mm
Spessore taglio	0/23 mm	0/23 mm
Peso netto	45 kg	46 kg

Confronto modelli stessa linea

Linea VM

	350 VM	370 VM
Diametro lama	350 mm	370 mm
Motore	TF 0,37(0,50) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)	TF 0,37(0,50) kw (HP) MF 0,37(0,50) kw (HP)
Corsa carrello	400 mm	400 mm
Ampiezza taglio Ø	270 mm	280 mm
Ampiezza taglio	305 x 270 mm	325 x 280 mm
Spessore taglio	0/22 mm	0/22 mm
Peso netto	55 kg	57 kg

Standardizzazione

Tutte le macchine, tranne GLT e GC

Affilatoio Unificato

ACE 350 – C5 – VM 350

Piatto Carne Unificato

Standardizzazione

C7 – VM 370

Piatto Carne Gigante Unificato

S5 / S7 – VS 350 / VS 370

Braccio Salume Unificato

Minerva Omega Group

Pensiamo al futuro...

…da quasi cent’anni.

MINERVA®
OMEGA
GROUP

Minerva Omega group S.r.l.
40138 BOLOGNA
ITALIA
Via del Vetraio, 36
Tel. (+39) 051 530174
Fax: (+39) 051 535327

Omega FoodTech
21010 VARESE
ITALIA
Viale Europa Ovest, 73
Tel. (+39) 0331 020250
Fax (+39) 0331 020252

www.minervaomegagroup.com