QUESTION DE QUALITÉ!

FACILITE L'UTILISATION DISCONTINUE DE LA MACHINE

VIANDE HACHÉE PARFAITE ET INALTÉRÉE

- **la couleur**
- **les caractéristiques organoleptiques**
- **les propriétés nutritionnelles du haché**

MINERVA® OMEGA GROUP

MADE IN ITALY

www.minervaomegagroup.com

70 1945-2015

Rev. 06/2018

Minerva Omega group s.r.l.
Via del Vetraio, 36 40138 Bologna - Italy
E-mail: laminerva@laminerva.it
Tel: +39 051 530174 - Fax: +39 051 535327

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

DEPUIS 1983 LA RÉFRIGÉRATION DANS LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE.

TECHNOLOGIE ITALIENNE

MINERVA® OMEGA GROUP

LA RÉFRIGÉRATION?

RALENTIT LE DÉVELOPPEMENT DE LA CHARGE BACTERIENNE

MEILLEURE HYGIÈNE ET MEILLEUR NETTOYAGE

AVANTAGES

La basse température dans les hachoirs maintient inaltérées :

MINERVA OMEGA GROUP

A/E 22R
A/E 32R

• Trémie réfrigérée sur le fond
• Encombrement minimal

A/E 22R HDR
A/E 32R HDR

Trémie amovible et couvercle avec charnières

C/E 900R

C/E 901R

Modèles de laboratoire avec alimentation automatique pour les transformations continues

C/E 22SR
C/E 32SR

Conçus pour des espaces réduits

• De nouvelle génération, garantissent des économies d'énergie
• Avec trémie amovible

EVO 22R
EVO 32R

Trémie réfrigérée sur les 5 côtés

C/E R22
C/E R32

Les plus utilisés par les professionnels

H Avec reconstitueuse semi-automatique

C/E R22H
C/E R32H

C/E 800R

TA 32 MAXI R

Modèles de laboratoire pour des exigences de production importantes

• Réfrigération ventilée
• Protection intégrale contre la contamination externe

C/E W22

C/E W22H

H Avec reconstitueuse semi-automatique

*Les photos sont indicatives et pourraient différer des modèles réels

LA GAMME LA PLUS COMPLÈTE

Satisfaire les exigences de tous les opérateurs du secteur avec des modèles de hachoir réfrigérés pour chaque exigence de production ou de dimensions. Dans cette gamme de hachoirs réfrigérés, il y a toute la philosophie d'une entreprise qui a misé sur la qualité de construction et sur la flexibilité de l'offre pour se différencier sur le marché mondial.

Boucheries | Supermarchés | Hypermarchés | Laboratoires | Cantines | Cuisines

LA RÉFRIGÉRATION

Maintenir constante la température pendant la transformation des viandes pour améliorer de façon importante l'hygiène et conserver inchangées les propriétés organoleptiques du haché. Un « plus » auquel il est difficile de renoncer.