

# ATTREZZATURE PER CUCINE PROFESSIONALI SU NAVI



**minerva  
omega  
GROUP**

Experience. Evolution. Excellence.

# AFFIDABILITÀ, PRESTAZIONI COSTANTI E SICUREZZA OPERATIVA AL SERVIZIO DEL SETTORE NAVALE.

**Pelatrici, formatrici automatiche, tritacarne, cutter, affettatrici, forni elettrici, fabbricatori ghiaccio:** le attrezzature **Minerva Omega Group** selezionate per la lavorazione, la preparazione dinamica e la conservazione degli alimenti per il settore navale **sono progettate per lavorare senza compromessi**, anche nelle **condizioni più impegnative**.

Le strutture robuste in acciaio inox e i componenti sono pensati per garantire **continuità operativa, massima igiene, sicurezza d'uso e affidabilità nel tempo**. Ogni macchina è progettata per semplificare le operazioni quotidiane, ridurre i tempi di pulizia e assicurare **elevati standard di igiene**, nel pieno **rispetto delle normative che regolano il food service di bordo**.

## Un'ampia gamma di **attrezzature pronte a darti:**

- Massima efficienza anche in spazi ridotti.
- Migliore organizzazione del lavoro.
- Robustezza garantita.
- Affidabilità costante nel tempo.
- Alta versatilità e flessibilità operativa.
- Ripetibilità e controllo nelle lavorazioni intensive.
- Riduzione degli sprechi.
- Igiene e sicurezza alimentare.
- Pulizia semplificata.
- Continuità operativa e niente fermi.
- Livelli di sanificazione in accordo con gli standard di navigazione.
- Supporto service e ricambi.



## 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 m<sup>2</sup>**  
STABILIMENTI  
PRODUTTIVI

**3**  
STABILIMENTI

**5**  
CONTINENTI  
PRESIDIATI

## AFFETTATRICI

Manuali o semiautomatiche, garantiscono **precisione** costante, **continuità** di produzione e **massima affidabilità** anche su volumi elevati e prodotti differenti per forma e consistenza. Per chi cerca **tagli impeccabili**, rapidità operativa, facilità di utilizzo e pulizia oltre a elevati standard di sicurezza.



## PELATRICI

Pelatrici e puliscicozze per lavorazioni rapide, **standardizzate** e **continue** anche su grandi volumi. Riducono l'intervento manuale e **garantiscono risultati uniformi e massima igiene**. La struttura robusta e i componenti facilmente rimovibili semplificano e velocizzano le operazioni di pulizia.



## GRATTUGIE

In acciaio inox, sono progettate per garantire **lavorazioni omogenee** così come **produzione rapida e continua** anche nei momenti di maggiore affluenza. Rappresentano una soluzione affidabile per mantenere **standard qualitativi elevati** e continuità di servizio nelle cucine di bordo.



## CUTTER

Progettati per gestire con precisione costante sia **grandi volumi** sia **piccole preparazioni**, assicurano **uniformità di risultato**, controllo operativo e **massima affidabilità**. L'utilizzo intuitivo e la **pulizia semplificata** ottimizzano i tempi di preparazione e migliorano l'efficienza quotidiana nelle operazioni di routine.

# ATTREZZATURE PROFESSIONALI PER RENDERE PIÙ EFFICIENTI LE CUCINE DELLE NAVI DA CROCIERA.



## TRITACARNE CON ALIMENTATORE

Studiati per operare in autonomia attraverso il sistema di **auto-feeding** e liberare l'operatore dalle operazioni manuali, **combinano macinatura e miscelazione** in un unico processo automatizzato. Continuità produttiva, risultati costanti ed elevata efficienza anche su volumi elevati sono garantiti.



## FORMATRICI AUTOMATICHE

Progettate per **automatizzare la formatura di hamburger, polpette e preparazioni personalizzate**, offrono precisione, uniformità del prodotto e produttività elevata anche nei momenti di maggiore intensità operativa.



## FORNI ELETTRICI

Dai forni **multipizza**, progettati per garantire **produttività elevata** e uniformità di cottura, ai **modelli monopizza** compatti ideali per il **room service** e il **rapido riscaldamento** delle preparazioni. Realizziamo soluzioni che assicurano qualità costante ed efficienza nei flussi operativi delle cucine di bordo.



## FABBRICATORI DI GHIACCIO

Dal **ghiaccio a cubetto pieno e cristallino** perfetto per il **beverage**, al **ghiaccio granulare** ideale per le **aree wellness**. Le nostre soluzioni sono progettate per garantire performance costanti, massima igiene e pieno controllo operativo.



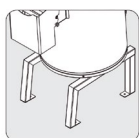


## UNA PROPOSTA MIRATA.

### ACCIAIO INOX AISI 304

Le nostre attrezzature sono realizzate in acciaio inox: un materiale solido, dalla superficie liscia, resistente alla corrosione che assicura massima igiene e continuità operativa.

### SOSTEGNI SPECIALI PER ANCORAGGI



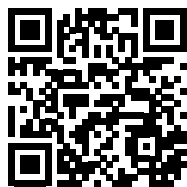
Gli appositi sostegni permettono il fissaggio in sicurezza delle attrezzature ai banchi da lavoro o ai pavimenti, per mantenere stabilità ed evitare spostamenti accidentali dovuti ai movimenti della nave. Consentono inoltre una sanificazione completa al di sotto dei macchinari.

### NORMATIVA USPH

Progettata in conformità alle *CDC Vessel Sanitation Program (VSP) Construction Guidelines*, ogni macchina è idonea all'installazione su navi soggette a ispezioni USPH.

### SERVIZI PER L'INSTALLAZIONE

Le nostre attrezzature sono dotate di preconfigurazioni e accessori per la corretta installazione sulle navi. Offriamo manualistica aggiornata, ricambi e assistenza per rendere l'utilizzo delle macchine fluido, semplice e senza preoccupazioni.



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