



FORMTECH

MACCHINE AUTOMATICHE PER LA FORMATURA



laminerva



**minerva
omega
GROUP**

Experience. Evolution. Excellence.

HAMBURGATRICI, POLPETTATRICI, IMPANATRICI: SCEGLI LE NOSTRE MACCHINE PER LA FORMATURA E DIVERSIFICA LA TUA OFFERTA.

Macchine per la formatura capaci di creare **hamburger** perfetti, **polpette** uniformi e **impanature** croccanti. **Attrezzature che uniscono** il sapere artigianale e la **tradizione** all'**innovazione tecnologica** della moderna **ingegneria made in Italy**.

Il risultato: una produzione quotidiana sempre più veloce, diversificata, sicura e precisa che porta ad una **qualità del prodotto** e ad una **soddisfazione del cliente sempre più alte**.

Affidati alle nostre **soluzioni per la formatura** e ottieni:

- Produttività elevata grazie ad un aumento della velocità di produzione capace di ridurre i tempi di lavoro e di garantire una migliore gestione dell'operatività in base ai picchi di lavoro.
- Maggiore scelta per i tuoi clienti: non solo carne e hamburger ma anche prodotti a base vegetale come medaglioni vegani, miscele personalizzate, preparazioni gourmet, prodotti dolciari per rispondere alle nuove tendenze di consumo.
- Standardizzazione del prodotto: ogni forma realizzata ha la stessa impronta, assicurando qualità costante e presentazione uniforme.
- Esperienza d'acquisto migliorata in virtù di un aspetto visivo dei prodotti capace di trasmettere freschezza, professionalità e qualità costante che aumentano la soddisfazione del consumatore favorendone la fidelizzazione.
- Ritorno economico immediato, grazie a un investimento accessibile che permette, anche alle piccole attività, di ridurre i costi operativi, aumentando la produttività e automatizzando il lavoro manuale ripetitivo.





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**, **FOODTECH**, **MEATTECH**, **FORMTECH**, **PIZZATECH**, **ICE-TEK**, **VACUUMTECH** e **WASHTECH**, 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

3
STABILIMENTI

5
CONTINENTI
PRESIDIATI

18.000 m²
STABILIMENTI
PRODUTTIVI

HAMBURGATRICI

Grazie al sistema di formatura ad alta precisione ottieni forme sempre uniformi, senza compromessi sulla qualità del prodotto. La struttura in acciaio inox, facile da smontare e pulire, assicura igiene rapida. E con i dispositivi di protezione integrati, lavori sempre in totale sicurezza.

SMART

- **ECCELLENZA COMPATTA:** tutta la tecnologia che ti serve in soli 59 cm di larghezza. Integrabile ovunque.
- **SEMPLICITÀ OPERATIVA** grazie alla pala a innesto rapido unica per tutte le linee.
- **Sistema di pulizia filo manuale** attiva con macchina in funzione. Studiata per garantire un intervento immediato e sicuro senza interrompere il ciclo produttivo.



MAX

- **ROBUSTEZZA SUPERIORE:** una macchina costruita per resistere anche alle lavorazioni più estreme. Un investimento sicuro e duraturo per performance ai massimi livelli.
- **PRODUZIONE INTENSA E AD ALTO RITMO,** per merito della tramoggia da 40 litri.
- **Pulizia accurata e completa** grazie alla vasca con struttura completamente smontabile.
- **Sistema di pulizia filo automatica elettrica:** tramite motore ausiliario incorporato, senza necessità di aria compressa.

TUTTI I NOSTRI MODELLI AL SERVIZIO DI SETTORI DIFFERENTI.

Le macchine per la formatura automatica La Minerva sono progettate per soddisfare molteplici esigenze di diversi settori, supportandoli nel miglioramento del lavoro e nell'ampliamento dell'offerta.

MACELLERIE

- Possibilità di differenziare l'offerta, con ricette "just in time" per soddisfare le esigenze dei clienti più esigenti.
- Produzione veloce e uniforme: risparmio di tempo e standard qualitativi costanti.
- Valorizzazione dell'immagine del punto vendita.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Rapidità di servizio e gestione migliorata dei picchi di lavoro.
- Riduzione dei costi di manodopera grazie all'automatizzazione del processo produttivo.

DO / GDO

- Integrazione della produzione interna: riduzione dei costi d'acquisto da fornitori esterni.
- Valorizzazione del banco di presentazione, con prodotti sempre regolari ed esteticamente accattivanti.
- Un aiuto nella gestione e nell'adattabilità della produzione ai picchi di affluenza.

FLEX

Italian Patent Pending

- **VERSATILITÀ PER FORMATI E RICETTE DIFFERENTI** per una grande adattabilità al tuo processo di lavorazione.
- **SISTEMA DI PULIZIA AUTOMATICA MECCANICA:** un sistema innovativo che prevede la gestione della pulizia direttamente dal motore principale, eliminando la necessità di aria compressa o motori ausiliari e garantendo efficienza e praticità d'uso.
- **MOTORE DI ULTIMA GENERAZIONE:** un motore progettato per consentire prestazioni elevate e una coppia costante e stabile. Grazie ad una automazione avanzata assicura risultati perfetti anche nelle lavorazioni più impegnative con impasti duri e ad alta resistenza.
- **Disponibile in versione refrigerata** per offrire maggiore sicurezza alimentare, impasti dalla consistenza ottimale e una formatura precisa. Ideale anche per preparazioni delicate, come quella dolciaria.
- **Disponibile in versione con velocità variabile** per conferire flessibilità produttiva, adattandosi a impasti differenti e a picchi di lavoro.



LABORATORI

- Aumento della capacità produttiva, tramite linee a produzione continua.
- Facilità di integrazione con altri macchinari del ciclo di lavorazione.

PASTICCERIA E SETTORE DOLCIARIO

- Produzione rapida di grandi quantità.
- Possibilità di creare forme nuove e creative grazie a rulli dedicati, ottenendo un risultato sempre uniforme.

SETTORE CROCIERISTICO

- Facilitazione nel servizio di grandi volumi di passeggeri, specialmente nelle ore di picco.
- Il personale può essere impiegato in altre attività di servizio al cliente o in cucina, migliorando la produttività complessiva.

POLPETTATRICI

Le nostre polpettatrici automatiche sono progettate per garantire velocità e uniformità della forma. Dalla carne al pesce, dai legumi alle verdure fino alle preparazioni dolciarie, ogni prodotto risulta sempre compatto e regolare. Tempi di lavoro ridotti e meno scarti, massima igiene e sicurezza.

MBF

- **INTEGRAZIONE COMPLETA:** polpettatrice abbinabile alla gamma di formatrici La Minerva, per l'implementazione della produzione di polpette nel processo produttivo.
- **Formatura perfezionata:** equipaggiabile con un sistema oliatore che rende la formatura delle polpette omogenea, anche con impasti più collosi e ostici.



PET FOOD

- Aumento della produttività, garantendo standard uniformi di prodotto.
- Autonomia nelle ricette e produzione di formati personalizzati, in linea con le esigenze del crescente mercato pet food premium.

IMPANATRICI

Il segreto della panatura impeccabile è nella tecnologia: con le nostre impanatrici automatiche ogni prodotto diventa croccante, uniforme e irresistibile.

- **PRODUZIONE IN LINEA SENZA INTERRUZIONI:** le impanatrici si collegano facilmente alle formatrici e polpettatrici La Minerva, permettendo l'automazione dell'intero ciclo produttivo.
- **RIDUZIONE DEGLI SPRECHI:** utilizzo ottimizzato di pangrattato, farine e miscele, grazie al ricircolo automatico del prodotto in eccesso (non disponibile per il modello da banco).
- **Adattabilità:** la velocità fissa o variabile e il nastro modulare consentono di adattare la macchina a diversi ritmi e formati di produzione.
- **Semplicità di utilizzo:** grazie ai comandi intuitivi e alle facili regolazioni perfette per adattarsi a diversi tipi di impasto e dimensioni.

UNA MACCHINA RIVOLUZIONARIA DALLE MOLTEPLICI FUNZIONI.

HF

TECNOLOGIA ESCLUSIVA BREVETTATA:

un sistema innovativo brevettato che consente di unire, all'interno della stessa macchina, 3 funzioni principali:

- produzione di hamburger, nuggets, cotolette, biscotti, prodotti vegani e dolciari;
- stratificazione e impilamento automatico del prodotto;
- produzione di prodotti arrotondati come polpette di carne o vegane, crocchette tonde, prodotti dolciari.

└ **Massima efficienza in spazi ridotti:** una sola macchina compatta che sostituisce installazioni più complesse, ottimizzando gli spazi degli ambienti di lavoro.



└ **Adattabilità della produzione,** grazie alla semplicità di passaggio tra varie tipologie di prodotto, senza interruzioni né tempi morti.

MODELLI DISPONIBILI.

BB 150



Versione da banco compatta, velocità fissa, produttività fino a 3000 pz/h.

BB 150T



Versione da pavimento con velocità variabile e soffio per rimozione pastella. Produttività fino a 3000 pz/h.

BB 240T



Versione da pavimento top di gamma con nastro da 240 mm, serbatoi da 15 l (pastella) e 30 kg (impanatura), velocità variabile e soffio integrato. Produttività fino a 4000 pz/h.



PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE NOSTRE ATTREZZATURE PER LA FORMATURA.

	SMART	MAX	FLEX	MBF	HF
Funzioni	Produzione hamburger	Produzione hamburger	Produzione hamburger	Produzione polpette	• Produzione hamburger • Funzione stratificazione e impilamento automatico • Produzione polpette
Diametro Massimo Prodotto	120 mm	135 mm	130 mm	-	135 mm
Spessore Massimo Prodotto	23 mm	30 mm	30 mm	-	30 mm
Diametro Polpetta	-	-	-	* da 25 a 39 mm	* da 25 a 39 mm
Produttività	1000 pz/h	2100 pz/h	2100 pz/h	-	fino a 3000 pz/h
Capacità Tramoggia	18 lt	40 lt	30 lt	-	40 lt
Sistema Pulizia Filo	Manuale con macchina in movimento	Automatico / Elettrico (con motore ausiliario)	Automatico / Meccanico (integrato al motore principale)	-	Automatico con sistema ad aria compressa

* Misura fissa, non regolabile.

ACCESSORI DISPONIBILI.

PEDALIERA

Garantisce un controllo ottimale e una migliore igiene della macchina, anche in condizioni operative complesse come quando l'operatore ha le mani a contatto con il prodotto.

VARIATORE DI VELOCITÀ

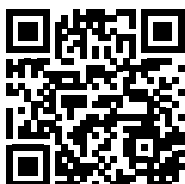
Permette di adattare la produzione alle diverse esigenze e ai picchi di lavoro.

INTERFOGLIATORE

Rende più agevole per l'operatore la stratificazione degli hamburger e ne garantisce una manipolazione più igienica, riducendo il rischio di contaminazioni con la superficie d'appoggio.

NASTRO A LUNGHEZZA MAGGIORATA

Consente una migliore gestione del prodotto da parte dell'operatore, soprattutto con lavorazioni a produttività elevata.



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