



MEAT-TEK
DIVISION

INSACCATRICI
IDRAULICHE



la minerva



**minerva
omega
GROUP**

Experience. Evolution. Excellence.

PRECISIONE ASSOLUTA, RIEMPIMENTO CONTINUO E AFFIDABILITÀ GARANTITA NEL TEMPO: UNA GAMMA COMPLETA DI INSACCATRICI PER OGNI VOLUME DI PRODUZIONE.

Le insaccatrici idrauliche verticali La Minerva nascono per **offrire un riempimento preciso, costante e senza sforzo**: dal **modello SF 22**, compatto e ideale per piccole produzioni e laboratori artigianali, fino ai **modelli SF 32 e SF 45** ad alta capacità, pensati **per lavorazioni intensive** e volumi più elevati. Tutte realizzate **in acciaio inox**, struttura, coperchio, pistone e cilindro rimovibile, assicurano i più alti livelli di **igiene, robustezza e resistenza alla corrosione**, oltre ad una pulizia rapida e accurata grazie ai componenti smontabili.

Il **sistema idraulico** esercita una **spinta uniforme e continua del prodotto**, evitando la formazione di bolle d'aria. Il **regolatore del flusso di uscita** e il **comando al ginocchio** lasciano le mani libere e permettono di gestire ogni fase con il massimo controllo: un valore aggiunto che rende il lavoro quotidiano più veloce ed ergonomico.

Con le insaccatrici La Minerva puoi:

- **Insaccare con precisione e continuità**, grazie al sistema idraulico che spinge il prodotto in modo regolare, insacco dopo insacco.
- **Eliminare le bolle d'aria** dai tuoi insaccati, ottenendo un prodotto compatto, dall'aspetto curato e con una migliore conservazione nel tempo.
- **Lavorare grandi volumi senza fatica**, affidando alla macchina la spinta del prodotto e riducendo lo sforzo fisico dell'operatore anche nei cicli più intensivi.
- **Gestire ogni fase con le mani libere**, utilizzando il comando al ginocchio che lascia piena libertà di movimento per posizionare e controllare il budello.
- **Regolare il flusso di uscita** in base al tipo di prodotto e di budello, per un risultato sempre ottimale dal calibro più sottile al più grosso.
- **Garantire igiene e pulizia rapida**, grazie alla struttura in acciaio inox e al cilindro estraibile, smontabile in pochi gesti per una sanificazione completa.





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

INSACCATRICI LA MINERVA: SOLIDITÀ, CONTINUITÀ OPERATIVA E REGOLAZIONI SU MISURA PER OGNI PRODOTTO.

└ **Struttura solida e massima igiene:**

struttura interamente in acciaio inox AISI 304, resistente alla corrosione, con pistone e coperchio di spessore maggiorato. Il cilindro ribordato senza saldature interne e con doppia guarnizione è completamente smontabile insieme al pistone, per garantire una pulizia rapida ed efficace.

└ **Alta produttività:**

quando il pistone raggiunge il fine corsa, la macchina si fer-

ma in automatico e segnala all'operatore, in modo immediato e intuitivo, che è pronta per essere ricaricata, così da assicurare costanza di ciclo e prevenire gli errori.

└ **Flusso costante per ogni impasto:**

l'impianto idraulico ad alta pressione, con spinta massima fino a 200 bar, mantiene una pressione costante anche sugli impasti più densi, ostici o freddi, dando continuità all'erogazione.



LA NOSTRA GAMMA AL SERVIZIO DI SETTORI DIFFERENTI.

Le insaccatrici La Minerva sono progettate per soddisfare molteplici esigenze di settori differenti. L'obiettivo? Supportarli nell'ottimizzazione del lavoro quotidiano e nell'ampliamento dell'offerta.

MACELLERIE

L'insaccatrice idraulica permette di gestire cambi di ricetta e di calibro senza perdite di tempo, applicando a ogni impasto la pressione più corretta e preservandone struttura e sapore. Il risultato è un prodotto riconoscibile e distintivo, che fidelizza il cliente.

HO.RE.CA. E RISTORAZIONE

Con l'insaccatrice è possibile preparare piccoli lotti di salumi e insaccati artigianali negli intervalli tra un servizio e l'altro, senza intasare la cucina e senza dover coinvolgere personale specializzato. Velocità e facilità d'uso liberano tempo per il servizio e trasformano la cucina in un piccolo laboratorio di produzione propria.

Regolazione su misura:

il regolatore del flusso dell'olio ad alta precisione modula la velocità del pistone in base ai diversi tipi di prodotto lavorati, per offrire risultati che rispondono a esigenze specifiche.

Manutenzione semplice e sempre sotto controllo:

grazie al serbatoio dell'olio idraulico indipendente, dotato di indicatore di livello, ogni cosa è sotto controllo e la manutenzione risulta più semplice e veloce.

Nessuno spreco di prodotto:

decompressione automatica del pistone, che arresta istantaneamente il flusso di uscita evitando sprechi e fuoriuscite di prodotto indesiderate.

Spostamenti rapidi e senza sforzo:

grazie alla struttura su 4 ruote con freno sulle ruote anteriori, la movimentazione risulta agevole anche negli spazi di lavoro più ridotti.

VERSIONI E CARATTERISTICHE.

C/E SF 22

C/E SF 32

C/E SF 45

CAPACITÀ: 22, 32, 45 litri.



LABORATORI CARNE

Per un uso intensivo, le insaccatrici idrauliche La Minerva reggono ritmi sostenuti mantenendo costante la pressione di riempimento, riducono i tempi morti tra un ciclo e l'altro e semplificano lavaggio e sanificazione.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

Quando servono grandi quantità di prodotto pronte negli stessi orari e per menù pianificati in anticipo, l'insaccatrice idraulica consente di programmare lotti ricorrenti e di gestire con flessibilità cambi di menù e picchi di richiesta, senza dipendere da fornitori esterni.

GDO

Nei punti vendita con banco macelleria a produzione propria, le insaccatrici idrauliche La Minerva si integrano perfettamente e garantiscono un ottimo prodotto finito a marchio, senza investire in linee industriali.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELLE NOSTRE INSACCATRICI.

	Capacità vasca	Alimentazione trifase	Alimentazione monofase	Potenza motore	Peso netto
C/E SF 22	22 L (19 kg)	V 400/3/50 Hz	V 230/1/50 Hz	0,52 kW (0,70 HP)	100 kg
C/E SF 32	32 L (27 kg)	V 400/3/50 Hz	V 230/1/50 Hz	0,52 kW (0,70 HP)	105 kg
C/E SF 45	45 L (38 kg)	V 400/3/50 Hz	-	0,52 kW (0,70 HP)	115 kg

ACCESSORI.

CONTROLLO A PEDALE

Il pistone si controlla tramite pedale a filo con cavo da 3 metri, posizionabile liberamente nell'ambiente di lavoro: l'operatore sceglie la posizione più comoda senza essere vincolato alla postazione fissa della macchina. Un vantaggio soprattutto negli ambienti più stretti, dove la libertà di movimento fa la differenza.

KIT IMBUTI INOX

Set di imbuto in acciaio inox da 12 mm / 20 mm / 32 mm di diametro, in sostituzione degli imbuto standard in polietilene.



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