



FOOD-TEK
DIVISION

PELATRICI



la minerva



 **minerva**
omega
GROUP

Experience. Evolution. Excellence.

PIÙ VELOCITÀ, MENO SCARTI, ELEVATA PRODUTTIVITÀ: UNA GAMMA COMPLETA DI PELATRICI PER RENDERE EFFICIENTE OGNI PREPARAZIONE.

Le pelatrici La Minerva offrono sempre la soluzione giusta: dai **modelli da banco compatti**, ideali per ristoranti e piccole attività, ai **modelli da pavimento** caratterizzati da **alta capacità e continuità operativa**, pensati per i laboratori e per chi produce su larga scala. Ogni macchina è realizzata in acciaio inox, garanzia di igiene, resistenza e affidabilità nel tempo.

Sistemi di lavorazione efficienti, cicli rapidi e un design studiato per un utilizzo agevole e intuitivo trasformano ogni operazione di pelatura e pulizia dei rifiuti in un processo facile, veloce e con scarti minimi. **Le pelatrici non sono semplici attrezzature, ma soluzioni** progettate **per ottimizzare il lavoro quotidiano, migliorare la produttività e garantire risultati costanti**. Un valore aggiunto che rende ogni fase di preparazione più fluida e organizzata.

Con la gamma di pelatrici puoi:

- Aumentare la produttività, grazie a cicli rapidi e automatizzati che consentono la lavorazione di grandi quantità di prodotto in tempi ridotti, mantenendo continuità operativa.
- Ridurre i costi di manodopera, grazie all'automazione delle fasi di pelatura e lavaggio che semplifica il lavoro e ottimizza le risorse sia in cucina che in laboratorio.
- Ottenere risultati uniformi e costanti attraverso sistemi di lavorazione studiati per assicurare una pulitura omogenea.
- Minimizzare gli scarti, grazie alla lavorazione controllata che consente di ridurre gli sprechi e ottimizzare la resa complessiva.
- Incrementare l'igiene e la facilità di pulizia. La struttura in acciaio inox, i componenti removibili e le superfici progettate per una rapida sanificazione garantiscono elevati standard igienici.



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

PELATRICI LA MINERVA: QUANDO LA TECNICA DIVENTA VANTAGGIO OPERATIVO.

┌ Sicurezza senza compromessi:

comandi a bassa tensione, dispositivi di sicurezza, chiusure ermetiche e protezioni meccaniche studiate per proteggere l'operatore in ogni fase di lavoro, anche in ambienti umidi e in presenza di acqua.

┌ Lavorazione mirata per ogni prodotto:

giri motore calibrati per ciascun singolo prodotto e superfici dedicate permettono di adattare la lavorazione al

prodotto, garantendo massima efficacia e qualità della pelatura.

┌ Robustezza e stabilità:

struttura solida e stabile con piedini regolabili predisposti per il fissaggio a pavimento, progettata per un utilizzo professionale continuativo, in grado di garantire affidabilità anche nelle condizioni di lavoro più intensive. La struttura è realizzata interamente in acciaio inox per as-



PELATATE

Risultati di pelatura eccellenti, minimi livelli di scarto e grande facilità di utilizzo.

┌ **CAPACITÀ:** dai 5 ai 50 kg

┌ **PRODUTTIVITÀ:** dai 150 ai 1000 kg/h



PULISCICOZZE

Rimuovono alghe e incrostazioni con ottimi risultati di pulitura.

┌ **CAPACITÀ:** dai 3 agli 80 kg

┌ **PRODUTTIVITÀ:** dai 60 ai 150 kg/h

LA NOSTRA GAMMA AL SERVIZIO DI SETTORI DIFFERENTI.

Le pelatrici La Minerva rispondono a diverse esigenze di utilizzo e necessità produttive di molteplici settori.

RISTORAZIONE

Attrezzature ideali per trattorie e ristoranti di piccole e medie dimensioni durante le preparazioni quotidiane. I modelli più compatti, con produttività da 150 a 300 kg/h, garantiscono il fabbisogno necessario integrandosi perfettamente negli spazi ridotti della cucina.

GRANDE DISTRIBUZIONE

Facilità operativa e soluzioni tecniche progettate per una pulizia rapida rendono queste macchine perfette per velocizzare e standardizzare i processi di lavorazione alimenti nella grande distribuzione organizzata.

sicurare resistenza alla corrosione, facilità di pulizia e lunga durata nel tempo in ambienti alimentari.

- **Controllo semplice del ciclo di lavoro:** il timer regolabile gestisce ogni ciclo di lavoro in modo pratico e preciso, mantenendo sempre lo stesso standard di lavorazione.

- **Comfort e sicurezza:** il riduttore di velocità con trasmissione a cinghia permette una lavorazione silenziosa e sicura.

PRESTAZIONI E CARATTERISTICHE.

PELACIPOLLE E PELA AGLIO

Progettazione studiata e motori calibrati per gestire velocemente la pelatura di prodotti molto delicati.

PELACIPOLLE

- **CAPACITÀ:** dagli 8 ai 30 kg
- **PRODUTTIVITÀ:** dai 240 ai 700 kg/h

PELA AGLIO

- **CAPACITÀ:** dai 3 agli 8 kg
- **PRODUTTIVITÀ:** dai 30 agli 80 kg/h



NAVALE

Modelli con fissaggio a pavimento, sviluppati secondo gli standard USPH, progettati per garantire funzionalità, sicurezza e stabilità anche in ambienti navali.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

Soluzioni con capacità produttiva fino a 1.000 kg/h, studiate per contesti ad alta intensità operativa, con cicli continui e necessità di risultati costanti e ripetibili.

PESCHERIE

Puliscicozze progettate per la rimozione efficace di sabbia, alghe e incrostazioni, con prestazioni affidabili anche in ambienti umidi e condizioni di utilizzo gravose.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELLE NOSTRE PELATRICI.

	Capacità di carico	Produzione*	Ciclo di pulizia*	Motore trifase	Motore monofase	Peso netto TF (MF)
PELATATE						
PP5	5 kg	150 kg/h	2-3 min	TF: 0,27 kW (0,35 HP)	MF: 0,42 kW (0,56 HP)	29 kg (30)
PP5T	5 kg	150 kg/h	2-3 min	TF: 0,27 kW (0,35 HP)	MF: 0,42 kW (0,56 HP)	34 kg (35)
PP10T	10 kg	300 kg/h	2-3 min	TF: 0,75 kW (1 HP)	MF: 0,75 kW (1 HP)	45 kg (46)
PP20T	20 kg	480 kg/h	2-3 min	TF: 1,15 kW (1,50 HP)	MF: 0,90 kW (1,20 HP)	59 kg (60)
PP30T	30 kg	680 kg/h	2-3 min	TF: 1,15 kW (1,50 HP)	MF: 0,90 kW (1,20 HP)	61 kg (62)
PP50	50 kg	1000 kg/h	2-3 min	TF: 1,86 kW (2,50 HP)	MF: 1,49 kW (2 HP)	94 kg
PULISCICOZZE						
PC3	3 kg	60 kg/h	2-3 min	TF: 0,27 kW (0,35 HP)	MF: 0,42 kW (0,56 HP)	29 kg (30)
PC3T	3 kg	60 kg/h	2-3 min	TF: 0,27 kW (0,35 HP)	MF: 0,42 kW (0,56 HP)	34 kg (35)
PC8T	8 kg	150 kg/h	2-3 min	TF: 0,75 kW (1 HP)	MF: 0,75 kW (1 HP)	45 kg (46)
PELACIPOLLE						
OP8	8 kg	240 kg/h	2 min	TF: 0,75 kW (1 HP)	MF: 0,75 kW (1 HP)	45 kg (46)
OP30	30 kg	680 kg/h	2-3 min	TF: 1,15 kW (1,50 HP)	-	61 kg (62)
PELA AGLIO						
GP3T	3 kg	30 kg/h	6 min	TF: 0,27 kW (0,35 HP)	MF: 0,42 kW (0,56 HP)	34 kg (35)
GP8T	8 kg	80 kg/h	6 min	TF: 0,75 kW (1 HP)	MF: 0,75 kW (1 HP)	43 kg (44)

* Il ciclo di pulizia e la produttività sono stimati e dipendono dalla metodologia di lavoro

COMPONENTI.

PIATTO E SUPERFICI

Piatto rotante e superfici laterali sono progettati in funzione del prodotto da lavorare: rivestiti in abrasivo al carburo di silicio per pelatate e pelacipolle, oppure realizzati in acciaio inox liscio per la lavorazione di prodotti più delicati come l'aglio.

I modelli puliscicozze sono dotati di cestello interno specifico per la rimozione di sabbia e residui. Il piatto è facilmente smontabile così da garantire una pulizia rapida ed efficace.



PORTA DI SCARICO E PANNELLO COMANDI

Porta di scarico progettata con chiusura ermetica e sistema di sicurezza meccanico che impedisce il contatto dell'operatore con organi in movimento per assicurare un utilizzo affidabile in ogni fase di lavoro. Il pannello comandi, a bassa tensione, offre massima affidabilità anche in ambienti umidi.

ACCESSORI SU RICHIESTA.

FILTRO PER GLI SCARTI

Filtro e vasca in acciaio inox per la raccolta degli scarti di lavorazione, per evitare che residui e impurità finiscano direttamente nello scarico e lo ostruiscano.

ELETTROVALVOLA

Elettrovalvola integrata per la gestione automatica del flusso d'acqua in ingresso così da offrire maggiore praticità e controllo durante il ciclo di lavorazione.

COMANDO REMOTO

Pannello comandi remoto progettato per facilitare l'utilizzo anche in spazi ridotti o in configurazioni di installazione non standard, con l'obiettivo di offrire maggiore praticità operativa.



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