



TRITACARNE TA/TE

DA BANCO



Experience. Evolution. Excellence.

AFFIDABILITÀ, ROBUSTEZZA E SICUREZZA PER UNA LINEA DI TRITACARNE CAPACI DI SERVIRE GENERAZIONI DI PROFESSIONISTI. COSTRUITI PER DURARE UNA VITA.

Nati negli anni '60, i tritacarne da banco della linea TA/TE vengono **tramandati di generazione in generazione** e sono entrati a far parte della **tradizione stessa del mestiere**. Di padre in figlio, rappresentano un vero e proprio **passaggio di testimone dell'attività**. Nel corso del tempo si sono affermati come simboli di **potenza, sicurezza e affidabilità**, diventando non solo strumenti imprescindibili e alleati fedeli nel lavoro quotidiano ma anche vere e proprie **icone dell'industria alimentare**.

TE 22 e TA 32 custodiscono un'eredità che dura da oltre mezzo secolo: una storia di **competenza e passione italiana** che, ancora oggi, mantiene viva la stessa promessa: **arrivare dove gli altri non arrivano**.

Qualunque sia la tua realtà,
con i nostri tritacarne TA/TE puoi:

- Contare su un trito impeccabile che aumenta il valore percepito. La carne macinata diventa il biglietto da visita che comunica al cliente cura e attenzione altamente professionali.
- Trasmettere un senso di grande affidabilità, grazie a preparazioni che mantengono inalterati aspetto e omogeneità.
- Offrire una qualità sensoriale superiore, attraverso un taglio uniforme e compatto e una macinatura precisa che preserva colore e consistenza, rispettando la materia prima.
- Aumentare la fiducia del cliente, grazie ad un risultato che non tradisce le aspettative e trasforma un gesto quotidiano in un segno di distintività e qualità.





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

18.000 m²
STABILIMENTI
PRODUTTIVI

3
STABILIMENTI

5
CONTINENTI
PRESIDIATI

CON I NOSTRI TRITACARNE TA/TE TRITI TUTTA LA CARNE DI CUI HAI BISOGNO E RISPONDI ALLE RICHIESTE DEI TUOI CLIENTI.

┌ **Struttura compatta e robusta:**

alluminio ed acciaio inox AISI 304, per un design elegante che si adatta anche agli spazi più ridotti.

┌ **Affidabilità totale:**

motori potenti e trasmissione a ingranaggi in bagno d'olio, capaci di affrontare con naturalezza e garanzia di risultato anche i prodotti più tenaci.

┌ **Massime prestazioni in ogni condizione:**

geometrie del gruppo di macinazione (bocca, elica e volantino) perfettamente bilanciate con la potenza

erogata dal motore e dalla trasmissione. Un equilibrio frutto di studi e test accurati, che assicura un trito definito, preciso e uniforme. L'omogeneità del risultato significa massima resa e zero sprechi, un vantaggio concreto che valorizza la materia prima.

┌ **Sanificazione rapida e completa:**

ogni componente a contatto con gli alimenti è realizzato in acciaio inox ed è facilmente amovibile per permettere una sanificazione rapida, accurata e sicura.

PRESTAZIONI E CARATTERISTICHE.

TE 22

Un tritacarne facile da usare, operativo fin da subito. Quando essenzialità si traduce in produttività.

┌ **Pura funzionalità:**

l'essenzialità fatta a macchina.

Subito pronta all'uso: carichi, accendi, produci.

┌ **Velocità e semplicità di manutenzione:**

leva di sgancio per il rilascio e la rimozione del gruppo macinazione in pochi secondi.



TUTTI I NOSTRI MODELLI AL SERVIZIO DI SETTORI DIFFERENTI.

I tritacarne da banco TA e TE targati Omega FoodTech rispondono a diverse esigenze di utilizzo a necessità produttive di molteplici settori.

MACELLERIE

- Produttività costante: lavorazioni rapide senza interruzioni.
- Qualità del prodotto finito. Il colore, la resa e l'aspetto sono sempre ad un livello eccellente.
- Design unico riconoscibile in ogni dettaglio.

RISTORAZIONE PROFESSIONALE E HO.RE.CA.

- La possibilità di programmare il ciclo produttivo e adattarlo facilmente alle esigenze di lavoro più diversificate offre versatilità, mantenendo elevate prestazioni.
- Affidabilità assoluta. Nessun fermo macchina.
- Perfetti negli spazi ridotti, i nostri tritacarne sono progettati per sfruttare al meglio ogni centimetro disponibile.

└ **Massima sicurezza:**

le protezioni di sicurezza unicamente di tipo meccanico, prive di sistemi complessi, garantiscono grande affidabilità anche negli ambienti di lavoro più sfidanti.

TA 32

Un modello pensato per massimizzare la produttività e per esaltare le caratteristiche della carne. Possibilità di personalizzare il colore, incluso l'iconico rosso.

└ **Ampia tramoggia:**

vasca di grandi dimensioni per garantire massima produttività.

└ **Gruppo di macinazione Enterprise:**

preserva le fibre e il colore naturale del prodotto.



DO/GDO

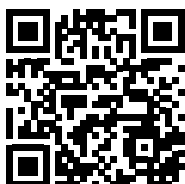
- Macchine pronte all'uso che non necessitano di nessuna regolazione complessa per un'immediata operatività.
- Design ergonomico, sicurezza e facilità d'uso grazie ai comandi chiari e all'accesso diretto alle funzioni principali. Pensati anche per operatori meno esperti.
- Più efficienza e competitività a fronte di meno sprechi.
- La qualità immediatamente percepibile porta ad una totale soddisfazione del cliente.

LABORATORI

- Medesima resa su ogni prodotto: dai tagli più semplici e quotidiani alle carni più pregiate, il risultato è sempre uniforme e omogeneo.
- Nessun calo di rendimento per una produttività che resta invariata anche nelle fasi di massimo carico.
- Durata misurabile negli anni grazie alla robustezza strutturale e ai componenti pensati per resistere.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE DEI NOSTRI TRITACARNE.

	Tipo di bocca	Tramoggia Rimovibile	Produttività	Potenza Motore	Dimensioni Tramoggia (LxPxA)	Utilizzo
TE 22 Trifase	Interna	Sì	270 kg/h	TF: 0,75 kW (1,0 HP)	220x340x50 mm	MED. - INT.
TE 22 Monofase	Interna	Sì	270 kg/h	MF: 1,1 kW (1,5 HP)	220x340x50 mm	MED. - INT.
TA 32 Trifase	Interna	Sì	500 kg/h	TF: 2,2 kW (3 HP)	350x490x90 mm	INTENSIVO
TA 32 Monofase	Interna	Sì	500 kg/h	MF: 1,8 kW (2,5 HP)	350x490x90 mm	INTENSIVO



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