



MEATTECH

TRITACARNE
DA PAVIMENTO



la minerva



**minerva
omega
GROUP**

Experience. Evolution. Excellence.

TRITACARNE DA PAVIMENTO AL SERVIZIO DI CHI CERCA PRODUTTIVITÀ ELEVATA E CONTINUITÀ DI LAVORO.

I **tritacarne da pavimento** sono la soluzione ideale per i laboratori di macelleria, le gastronomie e i reparti della Grande Distribuzione Organizzata che richiedono alti livelli di produttività e cicli di lavoro continui.

Progettati per affrontare grandi volumi di carne in tempi rapidi, combinano robustezza costruttiva, ergonomia e massima igiene.

Grazie alla **struttura stabile** e alle **dimensioni ottimizzate** per l'installazione a pavimento, garantiscono **comodità d'uso anche durante cicli intensivi**, riducendo lo sforzo dell'operatore e ottimizzando i flussi di lavoro.

Tra i nostri tritacarne da pavimento, un posto d'eccellenza è occupato dalla **linea di tritacarne refrigerati**, grazie ai quali puoi:

- Garantire sicurezza alimentare, grazie alle temperature basse che rallentano la proliferazione batterica, offrendo la certezza di un prodotto sicuro e conforme alle normative igienico-sanitarie.
- Conservare il colore e la freschezza del trito: il macinato mantiene il suo aspetto brillante e naturale più a lungo, evitando l'ossidazione che lo rende scuro e poco appetibile.
- Contare su flessibilità operativa, poiché la refrigerazione permette l'uso discontinuo della macchina e consente di concentrare il lavoro di pulizia in un unico momento, alla fine della giornata lavorativa.
- Ridurre gli sprechi: meno prodotto scartato per deterioramento o alterazione significa maggiore resa e margine economico più alto.
- Valorizzare l'immagine del punto vendita: esporre e lavorare carne sempre fresca e ben conservata permette di trasmettere professionalità e qualità al cliente finale.





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

CON I NOSTRI TRITACARNE DA PAVIMENTO OTTIENI VANTAGGI CONCRETI E MISURABILI PER IL TUO LAVORO.

- ┌ **Affidabilità totale, 24/7:** la componentistica industriale e i motori progettati per lavorare a ciclo continuo senza cali di performance offrono risultati uniformi anche con tagli più fibrosi o grandi volumi.
- ┌ **Produttività senza limiti:** grazie alle ampie tramogge e alle motorizzazioni ad alto rendimento, puoi gestire notevoli quantità di prodotto in tempi record. Massima resa, minima attesa.
- ┌ **Refrigerazione intelligente:** il sistema di raffreddamento integrato con termostato programmabile garantisce un controllo costante per mantenere la carne sempre fresca e sicura, anche nei cicli più lunghi.
- ┌ **Ergonomia operativa:** l'altezza di lavoro è studiata per agevolare il carico e lo scarico della carne, aumentando l'efficienza nelle operazioni continue.
- ┌ **Mobilità e praticità:** il basamento su ruote industriali dotato di sistema di bloccaggio integrato facilita lo spostamento e il riposizionamento del tritacarne all'interno del laboratorio o del punto vendita.
- ┌ **Efficienza energetica:** le motorizzazioni ad alto rendimento ottimizzano i consumi pur mantenendo tutta la potenza necessaria. Affidabilità strutturale e sostenibilità in un'unica macchina.
- ┌ **Robustezza senza compromessi:** la struttura in acciaio inox rinforzato è progettata per resistere a sollecitazioni estreme e garantire stabilità assoluta anche sotto carichi pesanti. Una macchina costruita per durare.

PRESTAZIONI E CARATTERISTICHE.

C/E 660F



- ┌ **ALTA PRODUTTIVITÀ**
in uno spazio compatto.
- ┌ **PANNELLO DI CONTROLLO CHIARO E FUNZIONALE:**
gestione rapida di tutte le operazioni.

C/E 800 · C/E 800R*



- ┌ **TRAMOGGIA CON PROFILO RIALZATO**
per un'ampia capacità di carico e una maggiore ergonomia.

C/E 242X



- ┌ **VERSIONI CON MOTORI POTENZIATI DA 7 HP E BOCCHIE DI USCITA MAGGIORATE**
che garantiscono risultati ottimali nei cicli di lavorazione più intensi.

C/E 842R*



- ┌ **VERSIONI REFRIGERATE**
per una maggiore sicurezza alimentare e conservazione avanzata del prodotto finito.

TUTTI I NOSTRI MODELLI AL SERVIZIO DI SETTORI DIFFERENTI.

I tritacarne da pavimento La Minerva rispondono a diverse esigenze di utilizzo e necessità produttive di molteplici settori.

LABORATORI

- Gestione flessibile delle lavorazioni con possibilità di passare velocemente da tagli grossolani a macinati fini, in base alla preparazione richiesta.
- Riduzione dei tempi di fermo, grazie alla potenza del motore e alla stabilità della struttura che permettono di lavorare senza interruzioni anche con carichi consistenti.

DO / GDO

- Gestione efficiente di grandi volumi di carne nei reparti macelleria.
- Continuità di servizio anche nelle ore di punta, garantendo sempre massima affidabilità.
- Standardizzazione del prodotto, fondamentale per la catena di fornitura e la fidelizzazione del cliente.

PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA

- Adatti a linee produttive con cicli continui e intensivi.
- Scalabilità della produzione: consentono di affrontare volumi crescenti senza dover investire in impianti industriali complessi.

PET FOOD

- Possibilità di gestire alti volumi in poco tempo.
- Grazie alla funzione mescolatore, assicura omogeneità della miscela, indispensabile per garantire che ogni lotto abbia le stesse caratteristiche nutrizionali.
- Gestione di ingredienti eterogenei: è possibile lavorare carni rosse, bianche, sottoprodotti, ma anche miscele con cereali o verdure tritate.

*Versione Refrigerata.

TRITACARNE DA PAVIMENTO CON ALIMENTATORE/MESCOLATORE.

- ┌ **Igiene totale:** pala e tramoggia estraibili, bocca esterna rimovibile e superfici lisce in acciaio inox per una sanificazione rapida e completa che garantisce la massima sicurezza alimentare ad ogni ciclo di lavoro.
- ┌ **Motore ventilato a protezione termica:** sistema di raffreddamento indipendente e protezione contro i sovraccarichi per garantire continuità operativa e prevenire fermi macchina.

- ┌ **Raffreddamento parti elettriche a canalizzazione forzata:** flusso d'aria convogliato direttamente sulle parti elettriche critiche, per mantenere le temperature ottimali anche nei picchi di lavoro.
- ┌ **Tenute stagne e cuscinetti protetti:** gruppo motore e organi di trasmissione isolati da guarnizioni stagne per proteggere da infiltrazioni e prolungare la durata della macchina.

- ┌ **Albero di trasmissione rinforzato:** progettato per gestire carichi gravosi e garantire stabilità della rotazione anche con masse consistenti.



PRESTAZIONI E CARATTERISTICHE.

C/E 901



- ┌ **VERSIONE OTTIMIZZATA**
per utilizzo da banco.

*Versione Refrigerata.

C/E 901 · C/E 901R*



- ┌ **VERSIONI REFRIGERATE**
per una maggiore sicurezza alimentare e conservazione avanzata del prodotto finale.

C/E 900 · C/E 900R*



- ┌ **MESCOLATORE A PALE INDIPENDENTI**
sistema di pale azionate da motoriduttore separato, che permette un mescolamento costante senza interferire con la macinazione.

C/E 902 · C/E 902R*

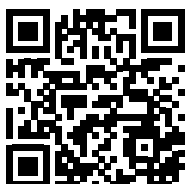


- ┌ **POTENZA SENZA LIMITI:**
motore da 7 HP e produttività fino a 1.500 kg/h



PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE DEI NOSTRI TRITACARNE.

	Tipo di bocca	Refrigerato	Versioni con Alimentatore / Mescolatore	Produttività	Potenza Motore	Tramoggia	Utilizzo
C/E 660F	32	-	-	750 kg/h	TF: 2,9 kW (4,0 HP)	508 x 646 mm	MEDIO
C/E 800	32	-	-	1500 kg/h	TF: 4,1 kW (5,5 HP)	735 x 866 mm	MED. - INT.
C/E 800R	32	Sì	-	1500 kg/h	TF: 5,3 kW (7,0 HP)	866 x 735 mm	MED. - INT.
C/E 242X	42	-	-	1700 kg/h	TF: 5,2 kW (7,0 HP)	621 x 1091 mm	INTENSIVO
C/E 842R	42	Sì	-	1700 kg/h	TF: 5,3 kW (7,0 HP)	755 x 918 mm	INTENSIVO
C/E 901	32	-	Sì	800 kg/h	TF: 2,2 kW (3,0 HP)	42 lt	MEDIO
C/E 901T	32	-	Sì	800 kg/h	TF: 2,2 kW (3,0 HP)	42 lt	MEDIO
C/E 901R	32	Sì	Sì	800 kg/h	TF: 2,2 kW (3,0 HP)	42 lt	MEDIO
C/E 902	32	-	Sì	1200 kg/h	TF: 2,9 kW (4,0 HP)	84 lt	MED. - INT.
C/E 902R	32	Sì	Sì	1200 kg/h	TF: 2,9 kW (4,0 HP)	84 lt	MED. - INT.
C/E 900	32	-	Sì	1500 kg/h	TF: 5,2 kW (7,0 HP)	117 lt	INTENSIVO
C/E 900R	32	Sì	Sì	1500 kg/h	TF: 5,2 kW (7,0 HP)	117 lt	INTENSIVO



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