VACUUMTECH

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO

DA BANCO E DA PAVIMENTO

la minerva

minerva omega GROUP

Experience. Evolution. Excellence.

GASTRONOMIE, RISTORANTI, CENTRI DI PRODUZIONE, INDUSTRIE: AD OGNI SETTORE, LA SUA CONFEZIONATRICE.

Macchine da banco compatte, ideali per laboratori artigianali, ristoranti e gastronomie, dove la **massima efficienza** richiesta ha bisogno di esprimersi **in spazi contenuti**.

Macchine da pavimento ad alta capacità, progettate per centri di produzione, cucine centralizzate e industrie alimentari che necessitano di **continuità operativa** e **prestazioni elevate**.

Qualunque sia la tua realtà, **con il confezionamento sottovuoto puoi**:

- Aumentare la durata di conservazione degli alimenti, sia nel banco frigo che in cella, oltre che durante la lavorazione.
- Accrescere il livello di igiene, in linea con il sistema di controllo HACCP e trasmettere l'immagine di un luogo curato, pulito, attento ai dettagli.
- Conservare le proprietà organolettiche, genuine e nutrizionali degli alimenti.
- Mettere a disposizione dei tuoi clienti un ampio assortimento di confezioni subito pronte all'uso.
- Migliorare la gestione dello stoccaggio e semplificare il trasporto dei prodotti.
- Ottimizzare le lavorazioni giornaliere, grazie al preconfezionamento anticipato.
- Ridurre lo spreco grazie alla conservazione del prodotto non utilizzato.

minerva omega GROUP

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**, **FOOD**TECH, **MEAT**TECH, **FORM**TECH, **PIZZA**TECH, **ICE**-TEK, **VACUUM**TECH e **WASH**TECH, 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

UN'AMPIA GAMMA DI CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO PER OGNI TUA ESIGENZA.

- **Solidità costruttiva:**
  scocca e componenti realizzati in acciaio inox resistente agli urti e all'usura.
- **Comandi semplificati:**
  interfacce intuitive che permettono di lavorare con sicurezza e fluidità anche nelle condizioni più impegnative.
- **Gestione magazzino semplificata:**
  la componentistica principale comune a tutte le linee rende più semplice e veloce la gestione dei ricambi.
- **Manutenzione ridotta:**
  le pompe professionali a bagno d'olio con tecnologia Gas Ballast riducono l'usura dell'olio e ne prolungano la vita utile.

PRESTAZIONI E CARATTERISTICHE.

LINEA **SLAM**

Robusta, compatta, facile da posizionare e intuitiva nell'utilizzo. Una soluzione perfetta anche per operatori principianti. 6 modelli da banco e 1 da pavimento.

- **STRUTTURA SALVASPAZIO**:
  ideale per ambienti ristretti.
- **NESSUNA CURVA DI APPRENDIMENTO**:
  operatori subito attivi, già dal primo utilizzo per un risparmio di tempo e riduzione degli errori.
- **Avvio immediato con un solo gesto**:
  6 regolazioni preimpostate per risultati perfetti senza configurazioni.

TUTTI I NOSTRI MODELLI AL SERVIZIO DI SETTORI DIFFERENTI.

Le confezionatrici La Minerva sono studiate e realizzate per dare **supporto a molteplici settori**, rispondendo a diverse esigenze di utilizzo e necessità produttive.

SLAM / DERBY

PICCOLA RISTORAZIONE

- Efficientamento dei tempi: piatti eseguiti in anticipo, riducendo tempi di attesa del cliente.
- Riduzione della contaminazione soprattutto in ambienti con preparazioni a vista.

SLAM / DERBY

GASTRONOMIE

- Ampliamento dell'offerta attraverso una gamma più ampia di prodotti, ideali anche per asporto o take-away.
- Valorizzazione del prodotto, con aumento dell'attrattività per il cliente.

DERBY

RISTORAZIONE PROFESSIONALE

- Ripetibilità dei piatti grazie alla standardizzazione delle ricette e al controllo degli ingredienti.
- Ottimizzazione del flusso di lavoro, minimizzando il rischio di errori o ritardi.

LINEA **DERBY**

Un'ampia gamma di macchine, 6 da banco e 4 da pavimento, adatta sia alle piccole attività che a realtà più grandi. Massima flessibilità e controllo.

- **PIÙ AFFIDABILITÀ, MENO MANUTENZIONI**: la funzione di preriscaldamento dell'olio della pompa elimina le impurità e l'umidità.
- **DELICATEZZA SOTTO CONTROLLO**: la funzione Soft-Air garantisce il perfetto confezionamento anche di prodotti fragili e delicati.
- **10 programmi personalizzabili**: molteplici soluzioni per esigenze diverse.
- **Led guida e controllo intuitivo**: le luci luminose accompagnano l'operatore passo dopo passo, mentre il vacuometro integrato assicura un controllo preciso in tempo reale.

LINEA **RECORD**

Alte prestazioni per ambienti professionali strutturati che cercano affidabilità ed efficienza operativa. 3 modelli da banco e 4 da pavimento.

- **PERSONALIZZAZIONE DEL LIVELLO DEL VUOTO**: alta precisione e garanzia del vuoto assoluto grazie al sensore dedicato.
- **ADATTA A LIQUIDI E PRODOTTI VOLATILI**: le funzioni Extra Vuoto e Vuoto Ciclato lasciano il tempo a polveri e liquidi di decadere tra un ciclo e l'altro.
- **DELICATEZZA SOTTO CONTROLLO**: la funzione Soft-Air garantisce il perfetto confezionamento anche di prodotti fragili e delicati.
- **Adattabile ad ogni condizione lavorativa**: l'innovativa calibrazione automatica del sensore di pressione consente la massima precisione anche in condizioni di lavoro variabili.
- **Più affidabilità, meno manutenzioni**: la funzione di preriscaldamento dell'olio della pompa elimina le impurità e l'umidità.
- **10 programmi personalizzabili**: la giusta impostazione per ogni tipo di prodotto.
- **Pompe BUSCH ad alte prestazioni**: vuoto rapido e costante.

DERBY / RECORD

RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Programmazione della produzione, facilitando la pianificazione dei menu settimanali o mensili.
- Maggiore shelf-life dei prodotti cotti o crudi e riduzione dello spreco alimentare.

DERBY / RECORD

GDO

- Meno prodotti invenduti, grazie all'allargamento della finestra di vendita.
- Acquisti intelligenti di massa nei momenti più convenienti, abbattendo i costi di approvigionamento.

RECORD

INDUSTRIA

- Possibilità di tracciatura ed etichettatura dei prodotti, per garantire un controllo più accurato della filiera.
- Conservazione avanzata, che garantisce qualità costante anche dopo settimane.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE NOSTRE CONFEZIONATRICI.

	LINEA **SLAM**	LINEA **DERBY**	LINEA **RECORD**
Range Barre Saldanti	da 270 a 520 mm	da 270 a 960 mm	da 410 a 960 mm
Range Pompe	6-20 m^3h	6-100 m^3h	16-100 m^3h BUSCH
Programmazione Tempo Aspirazione	6 regolazioni pre-impostate	**S**	**S**
Programmazione Tempo Saldatura	6 regolazioni pre-impostate	**S**	**S**
Tavolette di Riempimento	**O**	**S**	**S**
Piano Inclinato per Liquidi	**O**	**O**	**O**
Programmi Uso Utente	-	10	10
Preriscaldamento Pompa	-	**S**	**S**
Soft-Air	-	**S**	**S**
Saldatura a Doppia Piattina	-	**O**	**S**
Barre Saldanti Aggiuntive	-	**O** (da 410 in su)	**O**
Atmosfera Protettiva	-	**O**	**O**
Predisposizione per Vuoto Esterno	-	**O**	**O**
Sensore di Vuoto Assoluto Elettronico	-	-	**S**
Funzione Extra Vuoto e Vuoto Ciclato	-	-	**S**
Controbarra Saldante su Coperchio	-	-	**O**
Stampante Termica	-	-	**O**

S = STANDARD | **O** = OPTIONAL

ACCESSORI DISPONIBILI.

ATMOSFERA PROTETTIVA

Predisposizione macchina per l'utilizzo con una miscela di gas specifici che sostituiscono l'aria per creare l'atmosfera protettiva. Una tecnologia avanzata che prolunga la freschezza e la durata dei prodotti, preservando al meglio sapore, consistenza e valori nutrizionali.

PIANO INCLINATO PER LIQUIDI

Piano inclinato per il corretto posizionamento e il confezionamento dei prodotti contenenti liquidi.

PREDISPOSIZIONE PER VUOTO IN CONTENITORI ESTERNI

Un accessorio che amplia le funzionalità della confezionatrice sottovuoto, permettendo di effettuare il vuoto anche in contenitori esterni, come vasetti in vetro o contenitori in plastica con valvola.

BARRE AGGIUNTIVE

Una serie di barre saldanti aggiuntive (fino a 3) che garantisce il confezionamento di un numero maggiore di buste durante il medesimo ciclo di vuoto.

STAMPANTE TERMICA
(SOLO PER LINEA RECORD)

Stampante termica per etichette alimentari: migliora la gestione dei prodotti confezionati garantendo una tracciabilità rapida e precisa tramite la stampa dei dati di confezionamento.

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

RIF 09/25

minerva omega GROUP
Experience. Evolution. Excellence.

MINERVA OMEGA GROUP s.r.l.
Via del Vetraio, 36 • 40138 Bologna • Italia
+39 051 530.174 • info@minervaomegagroup.com
www.minervaomegagroup.com

UNI EN ISO 9001:2015

MADE IN ITALY

I dati del presente documento non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso.