WASHTECH

ATTREZZATURE PER IL

LAVAGGIO STOVIGLIE

la minerva

GAM International by Minerva Omega Group

minerva omega GROUP

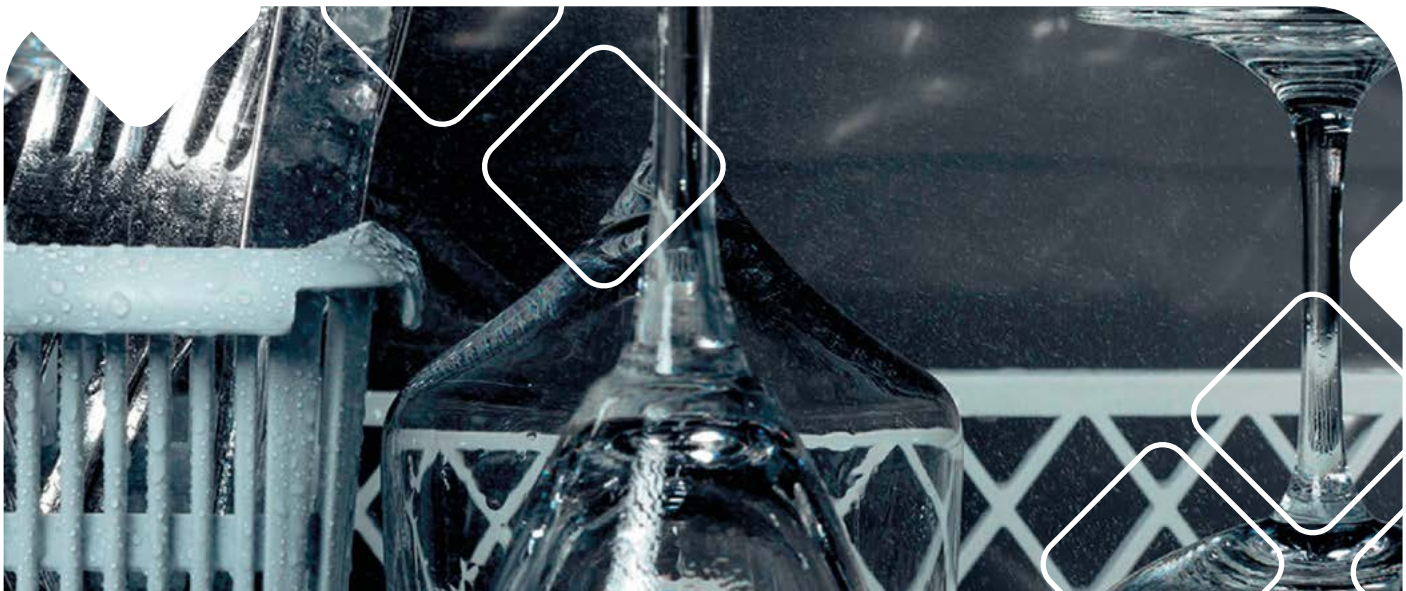
Experience. Evolution. Excellence.

IGIENE, AFFIDABILITÀ E INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE.

La linea di **attrezzature per il lavaggio** stoviglie GAM International by Minerva Omega Group unisce **efficienza** e **igiene** a **soluzioni costruttive** innovative che riducono rumore, consumi e punti deboli, garantendo macchine progettate per durare. Che si tratti di un supermercato, di un bar, di un ristorante o di una grande mensa, offriamo sistemi mirati per il lavaggio di bicchieri, piatti, pentole e oggetti di qualsiasi dimensione, assicurando **un'igienizzazione profonda, massima affidabilità e risultati sempre impeccabili**.

Un'ampia gamma di **lavastoviglie professionali pronte a darti**:

- Comfort acustico e consumi ridotti grazie alla doppia parete integrale (disponibile solo per le linee digitali) che riduce il rumore in cucina, limita la dispersione termica e consente un risparmio di energia.
- Igiene e durata nel tempo in virtù della vasca completamente stampata, priva di saldature, guide o profili soggetti a rottura. Pulizia più semplice e nessun punto debole.
- Robustezza garantita, per merito della porta dotata di apertura e chiusura soft e della pompa speciale a due mandate che permette costanza di flusso e riduzioni di danni alle tubazioni interne.
- Potenza costante: il flusso d'acqua continuo ad alta pressione garantisce lavaggi completi e risultati sempre impeccabili.
- Gestione intuitiva grazie ai cicli ottimizzati, ai programmi dedicati e ai pannelli di controllo semplici da utilizzare.
- Affidabilità: i filtri e i sistemi di risciacquo integrati assicurano prestazioni costanti e minori interventi tecnici.



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

PRESTAZIONI E CARATTERISTICHE DELLA NOSTRA LINEA DEDICATA AL LAVAGGIO PROFESSIONALE.

LAVABICCHIERI

Progettate per bar, pub e attività che utilizzano in modo intensivo bicchieri, calici e tazze. Compatte e veloci, garantiscono risultati brillanti anche su vetri delicati e riducono i tempi di servizio.

da 35x35 a 40x40 cm

forma cesti
rettangolare / tonda

versioni digitali / elettromeccaniche

- **SPAZIO OTTIMIZZATO**: dimensioni ridotte che permettono l'installazione anche in cucine molto piccole.
- **SERVIZIO PIÙ RAPIDO**: cicli brevi che consentono di avere bicchieri e tazze sempre pronti all'uso.
- **Qualità costante**: lavaggi delicati ma efficaci anche su vetri e porcellane.
- **Utilizzo semplificato**: avvio e gestione intuitivi, anche per personale non esperto.
- **Manutenzione agevole**: installazione rapida e interventi tecnici semplificati, con riduzione dei tempi di fermo.

LAVASTOVIGLIE CAPOT

Pensate per ristoranti, mense e cucine con volumi medio-alti, sono ideali anche per l'applicazione nei supermercati. L'apertura a cappotta migliora l'ergonomia e ottimizza il flusso di lavoro.

da 50x50 a 60x50 cm

forma cesti
rettangolare

versioni digitali / elettromeccaniche

- **CARICHI IMPORTANTI SENZA ATTESE**: capacità elevata per piatti, vassoi e utensili.
- **SISTEMA DI SOLLEVAMENTO CAPOT DI NUOVA CONCEZIONE**: riduce lo sforzo dell'operatore ed elimina il rischio di inceppamenti, anche se il maniglione viene afferrato lateralmente.
- **Ergonomia per l'operatore**: apertura a cappotta che facilita carico e scarico senza sforzi.
- **Programma di lavaggio continuo con risciacquo automatico finale**: gestibile dall'utente per garantire flussi costanti e massima igiene.
- **Integrazione in linea**: compatibilità con tavoli di carico/scarico per processi continui.
- **Robustezza e igiene**: struttura in acciaio inox, robusta e facilmente sanificabile.

LAVAPIATTI

Adatte a carichi intensivi, sono la soluzione ideale per ristoranti, mense e cucine professionali, garantendo una capacità e una versatilità superiori durante i cicli di lavaggio.

- **MAGGIORE PRODUTTIVITÀ**: capacità di carico elevata che riduce i tempi di gestione dei servizi.
- **ADATTABILITÀ AL LAVORO**: programmi diversificati in base al grado di sporco.
- **CONSUMI RIDOTTI**: gestione ottimizzata di acqua ed energia per contenere i costi operativi.
- **Manutenzione agevole**: componenti in acciaio inox resistenti e facilmente accessibili.
- **Programma di lavaggio continuo con risciacquo automatico finale**: gestibile dall'utente per garantire flussi costanti e massima igiene.

50x50 cm

forma cesti
rettangolare

versioni digitali / elettromeccaniche

LAVAOGGETTI

La scelta indispensabile per supermercati, laboratori e cucine industriali che lavorano con utensili e attrezzature di grandi dimensioni.

- **PULIZIA SENZA COMPROMESSI**: getti ad alta pressione che rimuovono anche lo sporco più ostinato.
- **PULIZIA PROFONDA**: programmi intensivi con tempi più lunghi e maggiore azione meccanica dell'acqua, efficaci contro lo sporco più resistente.
- **Maggiore capacità di lavoro**: ampia apertura che accoglie pentole, teglie e attrezzature di grandi dimensioni.
- **Tempi ottimizzati**: cicli rapidi che riducono i fermi operativi anche su carichi voluminosi.
- **Robustezza e igiene**: struttura in acciaio inox, robusta e facilmente sanificabile.

da 50x60 a 131x70 cm

forma cesti
rettangolare

versione digitale

TUTTE LE NOSTRE SOLUZIONI DI LAVAGGIO AL SERVIZIO DEI DIVERSI SETTORI PROFESSIONALI

Le attrezzature per il **lavaggio stoviglie GAM International by Minerva Omega Group** sono progettate **per adattarsi alle esigenze di contesti diversi**.

LAVABICCHIERI / LAVAPIATTI

BAR, PUB E CAFFETTERIE

- Bicchieri e tazze sempre brillanti in tempi rapidi, per ridurre le attese al banco.
- Soluzioni compatte che ottimizzano lo spazio disponibile dietro al bancone.

LAVAPIATTI / LAVASTOVIGLIE CAPOT / LAVAOGGETTI

RISTORANTI E GASTRONOMIE

- Gestione efficiente dei picchi di servizio con lavaggi rapidi e costanti.
- Cicli diversificati che assicurano la pulizia di piatti, utensili e teglie in un unico flusso operativo.

LAVASTOVIGLIE CAPOT / A TRAINO / LAVAOGGETTI

MENSE E RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Flussi di lavaggio continui che supportano alti volumi e turnazioni ravvicinate.
- Riduzione dei tempi di fermo grazie a soluzioni integrate con tavoli di carico e scarico.

LAVAPIATTI / LAVAOGGETTI

LABORATORI ARTIGIANALI E GASTRONOMIE

- Rimozione efficace dello sporco ostinato su teglie e utensili professionali.
- Maggiore produttività quotidiana grazie a cicli rapidi che sostituiscono il lavaggio manuale.

LAVASTOVIGLIE CAPOT / A TRAINO / LAVAOGGETTI

CUCINE INDUSTRIALI, GRANDI IMPIANTI E GDO

- Automazione del lavaggio per volumi molto elevati, con continuità operativa senza interruzioni.
- Igienizzazione profonda di utensili e stoviglie, in conformità con i più alti standard professionali.

50x50 cm

forma cesti
rettangolare

versione digitale

LAVASTOVIGLIE A TRAINO

La soluzione più produttiva per mense, grandi cucine e impianti industriali che richiedono massima automazione.

- **GESTIONE SEMPLIFICATA DEI PICCHI**: ideale per cucine con centinaia di coperti per turno.
- **MODULARITÀ SU MISURA**: struttura in acciaio inox configurabile e integrabile in linee di lavoro automatizzate.
- **Massima produttività**: sistema a nastro che assicura un'alimentazione continua delle stoviglie.
- **Costi sotto controllo**: cicli ottimizzati con consumi di acqua ed energia ridotti.

ACCESSORI PRINCIPALI.

ADDOLCITORE D'ACQUA INCORPORATO

Previene la formazione di calcare, mantenendo costante l'efficienza della macchina. Migliora la qualità del lavaggio e prolunga la durata dei componenti interni.

CESTELLI E INSERTI SPECIFICI

Soluzioni dedicate che ottimizzano la capacità di carico e proteggono gli oggetti più delicati.

TAVOLI DI CARICO E SCARICO
(SOLO PER LAVASTOVIGLIE CAPOT E A TRAINO)

Facilitano il flusso continuo di lavoro, velocizzano le operazioni, migliorano l'ergonomia della postazione.

POMPA DI SCARICO

Migliora la qualità del lavaggio scaricando l'acqua più sporca ad ogni ciclo, consentendo l'installazione anche in locali senza scarico a pavimento o con scarico rialzato.

SISTEMA DI RISCIACQUO OTTIMIZZATO

Mantiene costante la temperatura dell'acqua durante il risciacquo, con pompa in aspirazione e break tank che garantiscono pressione e portata stabili, permettendo così di ridurre sensibilmente i consumi.

RECUPERATORE DI CALORE

Recupera il calore e l'umidità sviluppati durante il ciclo di lavaggio, trasformandoli in energia. Permette inoltre di non installare una cappa aspirante esterna.

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.