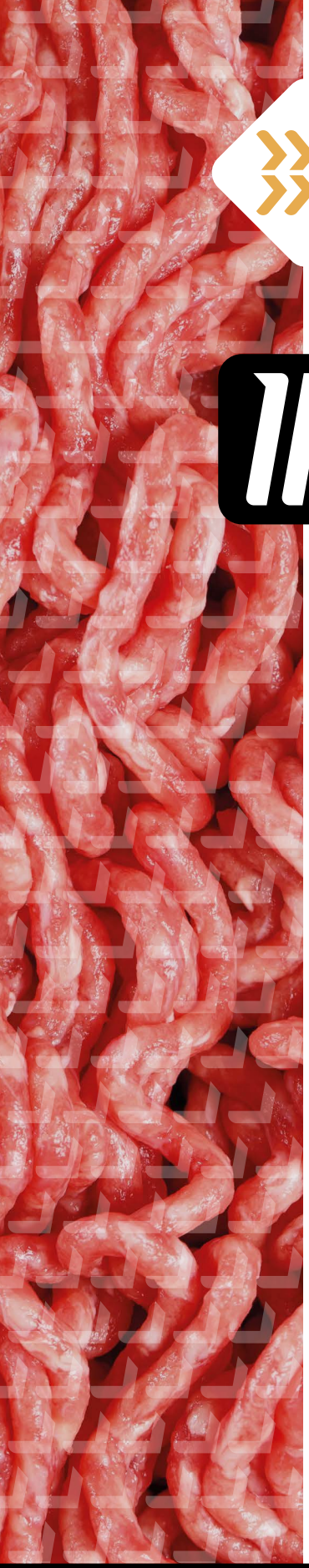


MEAT-TEK
DIVISION

MESCOLATORI

la minerva

minerva omega GROUP

Experience. Evolution. Excellence.

MASSIMA AFFIDABILITÀ, PRODUTTIVITÀ CONTINUA E OTTIMIZZAZIONE DEL LAVORO: UNA GAMMA COMPLETA DI MESCOLATORI PER GESTIRE AL MEGLIO OGNI FASE DELLA PREPARAZIONE.

I mescolatori La Minerva, da banco e da pavimento, **nascono per soddisfare le esigenze di realtà produttive diverse**: dal **modello monopala** compatto, ideale per piccole produzioni e laboratori artigianali, fino ai **modelli bipala** ad alta capacità, progettati **per lavorazioni intensive** e grossi volumi di produzione. **Tutte le macchine sono realizzate in acciaio inox e trattate con processi di elettrolucidatura** su vasca, pale e struttura, per offrire il massimo in termini di igiene, robustezza e resistenza alla corrosione nel tempo.
Le nostre **soluzioni** sono progettate per **ottimizzare il lavoro quotidiano, aumentare la produttività e garantire risultati uniformi**: un valore aggiunto che rende ogni fase di preparazione più fluida e organizzata.

Con i mescolatori La Minerva puoi:

- Aumentare la produttività, grazie a sistemi di miscelazione rapidi che consentono di lavorare grandi quantità di prodotto riducendo i tempi di preparazione.
- Ottenere impasti omogenei e ben amalgamati, grazie a pale progettate per distribuire uniformemente ingredienti, spezie e aromi.
- Migliorare la qualità del prodotto finale, mantenendo uniformità di lavorazione anche nei cicli più intensivi.
- Ridurre tempi di lavoro e fatica dell'operatore, grazie a una struttura ergonomica e a comandi semplici e intuitivi.
- Incrementare igiene e facilità di pulizia: la struttura, la vasca e le pale, tutti rigorosamente in acciaio inox, assieme ai componenti removibili sono progettati per una rapida sanificazione, in modo da garantire i massimi livelli di pulizia e praticità.
- Semplificare le operazioni di scarico e gestione dell'impasto, grazie alla vasca ribaltabile che rende il lavoro più pratico e veloce.

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

MESCOLATORI LA MINERVA: PERFETTO EQUILIBRIO TRA POTENZA, VERSATILITÀ E SICUREZZA.

- **Potenza e controllo:**
  motori dimensionati per utilizzi intensi e comandi semplici ed ergonomici, con funzione reverse.
- **Massima praticità d'uso:**
  le feritoie presenti nel coperchio consentono l'introduzione di ingredienti aggiuntivi come liquidi e aromi durante la lavorazione, senza interrompere il ciclo di mescolamento e in totale sicurezza.
- **Ergonomia a supporto dell'operatore:**
  l'altezza della macchina e la disposizione dei comandi sono progettate secondo criteri ergonomici atti a migliorare il comfort operativo, agevolando le attività quotidiane. Nei modelli da pavimento, la struttura su ruote, due delle quali sterzanti con freno, garantisce praticità e manualità.

C/E **MM30**

Versione monopala.

- **CAPACITÀ:** 30 L

LA NOSTRA GAMMA AL SERVIZIO DI SETTORI DIFFERENTI.

I mescolatori La Minerva sono progettati per soddisfare molteplici esigenze di settori differenti. L'obiettivo? Supportarli nell'ottimizzazione del lavoro quotidiano e nell'ampliamento dell'offerta.

MACELLERIE E SALUMERIE

L'impiego dei mescolatori riduce l'intervento manuale dell'operatore e lo sforzo fisico legato al mescolamento tradizionale, garantendo impasti più omogenei e uniformi.
Questo aspetto è particolarmente importante nella preparazione di salsicce e prodotti simili, dove distribuire in modo equilibrato spezie, aromi e ingredienti all'interno dell'impasto è fondamentale.

HO.RE.CA. E RISTORAZIONE

I mescolatori per carne permettono di standardizzare e velocizzare i processi produttivi nella ristorazione e nella trasformazione alimentare. La loro versatilità amplia le possibilità di preparazione e offre ai professionisti maggiore libertà nella creazione di ricette e lavorazioni personalizzate.

- **Elettrolucidatura di serie:**
  vasca, pale e struttura elettrolucidate garantiscono maggiore resistenza alla corrosione e facilità di pulizia oltre a una finitura più uniforme e brillante. Le superfici lisce ottenute dal trattamento riducono l'azione corrosiva di sale e altri ingredienti presenti negli impasti.

- **Sicurezze:**
  pulsanti a 24V, dispositivo di sicurezza NVR, componenti elettrici protetti da quadro IP56. Inoltre, il coperchio sollevabile in due posizioni è dotato di sensori di sicurezza che arrestano automaticamente la macchina in caso di apertura.

VERSIONI E CARATTERISTICHE.

C/E **MB50** · C/E **MB120**
C/E **MB90** · C/E **MB180**

Versioni bipala.

- **CAPACITÀ:** dai 50 ai 180 L

LABORATORI CARNE

La struttura in acciaio inox, il trattamento di elettrolucidatura e l'affidabilità dei motori autoventilati rendono i mescolatori La Minerva ideali anche per utilizzi intensivi in laboratori carne e piccole industrie alimentari.

GDO

Immancabili nei reparti macelleria e gastronomia della GDO, queste attrezzature consentono di ampliare e personalizzare le preparazioni, mantenendo continuità produttiva anche nei momenti di maggiore affluenza.

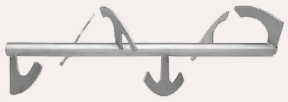
PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEI NOSTRI MESCOLATORI.

	N° pale	Capacità vasca	Potenza trifase	Potenza monofase	Peso netto
C/E **MM30**	1	30 L	0,75 kW (1 HP)	0,75 kW (1 HP)	55 kg
C/E **MB50**	2	50 L	1,85 kW (2,5 HP)	1,85 kW (2,5 HP)	127 kg
C/E **MB90**	2	90 L	1,85 kW (2,5 HP)	1,85 kW (2,5 HP)	137 kg
C/E **MB120**	2	120 L	1,85 kW (2,5 HP)	-	147 kg
C/E **MB180**	2	180 L	1,85 kW (2,5 HP)	-	166 kg

COMPONENTI.

VASCA E STRUTTURA

La vasca e la struttura elettrolucidate garantiscono maggiore resistenza alla corrosione e una finitura più uniforme e brillante. La geometria della vasca favorisce un mescolamento omogeneo dell'intero impasto e una presa completa del prodotto, mentre il ribaltamento agevola le operazioni di scarico e pulizia.



PALE

Le pale elettrolucidate ed estraibili facilitano le operazioni di smontaggio e pulizia. La loro conformazione è studiata per garantire un mescolamento uniforme e completo dell'intero impasto.

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

Ed. 06/2026

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

kiwa CERTIFIED ISO 9001
nr. 9656-A

MADE IN ITALY

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