MEATTECH

# SEGAOSSI

## DA BANCO E DA PAVIMENTO

la minerva

minerva omega GROUP

Experience. Evolution. Excellence.

# UNA GAMMA COMPLETA DI SEGAOSSI CHE ASSICURA PRECISIONE DEL TAGLIO, POTENZA E SICUREZZA SENZA COMPROMESSI.

**I segaossi La Minerva** offrono sempre la **soluzione giusta**: dalla compattezza dei **modelli da banco**, ideali per macellerie e gastronomie, fino alla robustezza e stabilità dei **modelli da pavimento**, perfetti per la GDO e i laboratori industriali. Ogni macchina è realizzata in **acciaio inox**, sinonimo di **igiene**, **durata** e **sicurezza**. **Motori performanti**, sistemi di protezione integrati e un design studiato per l'uso quotidiano **trasformano ciascun taglio** in **un'operazione rapida, precisa e senza sprechi**.

Il segaossi non è una semplice attrezzatura, ma un **alleato affidabile** per chi lavora la carne con passione e competenza. Il valore aggiunto **per esaltare la qualità del prodotto finale**.

## Con i segaossi della gamma La Minerva, puoi:

- Aumentare la produttività: i nostri segaossi permettono di eseguire tagli in modo rapido e continuo, riducendo i tempi di lavorazione.
- Ottenere risultati precisi e uniformi: ogni taglio risulta pulito e regolare, migliorando la presentazione del prodotto e garantendo coerenza nelle dimensioni così come nello spessore.
- Ridurre gli sprechi: una lama affilata e una lavorazione meccanica permettono di separare carne e osso in modo più efficiente, massimizzando il recupero del materiale utile.
- Migliorare la sicurezza: le nostre macchine riducono al minimo i rischi di infortuni grazie a dispositivi di tutela integrati come protezioni per le lame, NVR con sensori codificati e frenatura elettronica o meccanica (a seconda dei modelli), minimizzando i pericoli per l'operatore.
- Potenziare i livelli di igiene e ottimizzare la facilità di pulizia: la struttura in acciaio inox, i componenti smontabili e le superfici lisce facilitano la sanificazione e riducono la proliferazione microbica.
- Sfruttare la versatilità di utilizzo: con le lame appropriate i nostri modelli permettono di gestire diversi tipi di carne e ossa, adattandosi a varie esigenze operative.

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

# VANTAGGI DEI SEGAOSSI DA BANCO LA MINERVA.

- **Dimensioni compatte**:
  misure ottimizzate per adattarsi ai banchi di lavoro senza sacrificare potenza e capacità di taglio.
- **Taglio preciso e pulito**:
  la costruzione robusta e precisa assicura uniformità di taglio dei prodotti, con finitura impeccabile e uno spreco ridotto di prodotto.
- **Frenatura elettronica**:
  la scheda elettronica con arresto rapido della lama garantisce una sicurezza attiva per l'operatore e assoluta conformità alle normative più stringenti.
- **Elettronica affidabile**:
  centralina e sensori in classe 4 per offrire massima affidabilità, protezione da disturbi elettrici, per un funzionamento costante anche negli utilizzi più gravosi.
- **Robustezza assoluta**:
  la struttura interamente in acciaio inox offre massima resistenza, durata nel tempo e igiene completa nelle lavorazioni quotidiane.
- **Comfort operativo**:
  costruzione ottimizzata per ridurre rumori e vibrazioni, migliorando il comfort dell'operatore.
- **Facilità di pulizia**:
  superfici lisce e parti facilmente smontabili che riducono i tempi di sanificazione, in linea con gli standard HACCP.

A/E **155**

A/E **182**

C/E **165**

C/E **182**

## I NOSTRI MODELLI AL SERVIZIO DI SETTORI DIFFERENTI.

**I segaossi La Minerva** sono progettati per soddisfare le esigenze di diversi settori, garantendo **rapidità operativa, efficienza e massima sicurezza**.

### MACELLERIE

- Riduzione della fatica: l'operatore lavora con meno sforzo fisico, grazie alla fluidità di movimento meccanico e ai motori performanti che facilitano ogni taglio.
- Elevata velocità di lavorazione che consente di tagliare carne e ossa molto più rapidamente, ottimizzando i tempi di servizio.
- Adatti a ogni locale: i modelli da banco sono perfetti per spazi ridotti, mentre quelli da pavimento si adattano anche a realtà con grandi volumi di lavoro.
- Immagine professionale: un banco macelleria dotato di un segaossi moderno e performante trasmette al cliente finale un messaggio di efficienza, professionalità e cura del prodotto.

### GDO

- Alto rendimento: i motori ad alte prestazioni consentono un uso prolungato senza cali di produttività.
- Igiene impeccabile: elevati standard di sicurezza e di igiene, fondamentali in contesti con ampia visibilità al pubblico.
- Versatilità operativa: adatti a diversi tipi di carne (fresca o congelata) e anche al pesce con ossa dure, per rispondere alle esigenze di più reparti della GDO.
- Immagine professionale: i macchinari robusti e tecnologicamente avanzati trasmettono ai clienti finali un'immagine di serietà, qualità e cura del prodotto.

### CUCINE PROFESSIONALI E CUCINE COLLETTIVE

- Rapidità operativa: permette di lavorare ossa e prodotti congelati in tempi brevi ed è fondamentale in cucine con grandi volumi di pasti da preparare.
- Standardizzazione delle porzioni: tagli regolari e uniformi garantiscono coerenza nelle porzioni, essenziale per mense e ristorazione collettiva.
- Sicurezza per lo staff: grazie ai sistemi elettronici e meccanici di protezione avanzata, anche operatori meno esperti possono lavorare in tranquillità.

# VANTAGGI DEI SEGAOSSI DA PAVIMENTO LA MINERVA.

- **Potenza heavy duty**:
  motori ad alte prestazioni progettati per lavorare in continuo, garantendo tagli netti anche su ossi duri e grandi volumi di prodotto.
- **Frenatura elettronica di sicurezza**:
  sistema elettronico con frenatura rapida che blocca la lama in pochi istanti per garantire protezione totale all'operatore.
- **Sistema elettronico avanzato**:
  elettronica avanzata con centralina e sensori in classe 4. Controllo preciso, protezione da sovratensioni e disturbi, affidabilità garantita anche in condizioni di lavoro intensivo.
- **Segnalazione LED**:
  LED di stato che monitorano il funzionamento della macchina, offrendo all'operatore un feedback visivo immediato, aumentando la sicurezza d'uso.
- **Tensionamento costante della lama**:
  innovativo sistema a frizione che mantiene la lama sempre alla tensione ottimale per assicurare tagli uniformi, maggiore durata della lama e minore necessità di regolazioni manuali.
- **Struttura rinforzata**:
  telaio in acciaio inox ad alto spessore, progettato per resistere a utilizzi intensivi e fornire stabilità d'uso.
- **Precisione professionale**:
  lama di alta qualità che assicura tagli netti e uniformi, preservando la qualità del prodotto e riducendo gli scarti.

## C/E **205**

## C/E **243F**

## C/E **285F**
## C/E **320F**



VERSIONI CON PIANO DI LAVORO **FISSO**.

## C/E **285P**
## C/E **243P**

VERSIONI CON PIANO DI LAVORO **SCORREVOLE**.

## C/E **320P**

Entrambe le parti del tavolo da lavoro, fissa e scorrevole, sono completamente ribaltabili: accesso completo agli interni per una sanificazione veloce, semplice e profonda.

Sistema a doppia regolazione che consente la massima precisione durante il taglio, anche per gli spessori più ridotti.

Piano scorrevole su cuscinetti che garantiscono un movimento fluido, regolare e senza sforzi: rapidità e linearità di taglio anche nelle lavorazioni più impegnative.

Sistema a doppia guida della lama che assicura stabilità, fluidità e precisione durante il lavoro, riducendo vibrazioni e deviazioni laterali.

## C/E **249P**

### LABORATORI CARNE

- Sicurezza per l'operatore grazie ai sistemi elettronici e meccanici di protezione avanzata. I piani scorrevoli riducono inoltre lo stress fisico.
- Efficienza complessiva: tempi ridotti, meno fatica per l'operatore e maggiore produttività portano ad un abbassamento dei costi operativi.
- Riduzione degli sprechi: grazie a tagli più netti, si riduce la perdita di materia prima, aumentando la resa commerciale.

### INDUSTRIA ITTICA

- Con lame apposite, è possibile sezionare il pesce intero, i filetti con lisca e i blocchi congelati senza sforzo, mantenendo intatta la struttura del prodotto.
- Precisione e qualità di taglio: tagli uniformi e puliti migliorano la presentazione del pesce e riducono i danni alla carne, fondamentale per la resa commerciale.
- Flessibilità operativa: adatti sia a pescherie industriali che a stabilimenti di trasformazione, per coprire le diverse esigenze del settore ittico.

## CARATTERISTICHE SEGAOSSI DA BANCO.

| | Lunghezza Lama | Altezza di Taglio | Larghezza di Taglio | Dimensioni Piano Lavoro | Potenza Motore | Utilizzo |
|---|---|---|---|---|---|---|
| A/E **155** | 155 cm | 21 cm | 18 cm | 39 x 43,5 cm | TF: 0,75 kW (1,0 HP)<br>MF: 0,75 kW (1,0 HP) | LEGGERO |
| C/E **165** | 165 cm | 24 cm | 19 cm | 47 x 48,5 cm | TF: 1,1 kW (1,5 HP)<br>MF: 1,1 kW (1,5 HP) | MEDIO |
| A/E **182** | 182 cm | 25 cm | 19 cm | 40 x 43,5 cm | TF: 0,75 kW (1,0 HP)<br>MF: 0,75 kW (1,0 HP) | LEGGERO |
| C/E **182** | 182 cm | 28 cm | 19 cm | 47 x 48,5 cm | TF: 1,1 kW (1,5 HP)<br>MF: 0,9 kW (1,25 HP) | MEDIO |

## CARATTERISTICHE SEGAOSSI DA PAVIMENTO.

| | Piano Lavoro | Lunghezza Lama | Altezza di Taglio | Larghezza di Taglio | Dimensioni Piano Lavoro | Potenza Motore | Utilizzo |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| C/E **205** | Fisso | 205 cm | 33 cm | 23 cm | 60 x 57 cm | TF: 1,1 kW (1,5 HP)<br>MF: 1,0 kW (1,35 HP) | MEDIO |
| C/E **243F** | Fisso | 243 cm | 35 cm | 29 cm | 71,5 x 69,5 cm | TF: 1,1 kW (1,5 HP) | MED - INT |
| C/E **243P** | Scorrevole | 243 cm | 35 cm | 29 cm | 83 x 73,5 cm | TF: 1,1 kW (1,5 HP) | MED - INT |
| C/E **249P** | Scorrevole | 249 cm | 30 cm | 29 cm | 71 x 69 cm | TF: 1,1 kW (1,5 HP) | INTENSIVO |
| C/E **285F** | Fisso | 285 cm | 40 cm | 33 cm | 90 x 91 cm | TF: 1,5 kW (2,0 HP) | INTENSIVO |
| C/E **285P** | Scorrevole | 285 cm | 40 cm | 33 cm | 88 x 88 cm | TF: 1,5 kW (2,0 HP) | INTENSIVO |
| C/E **320F** | Fisso | 320 cm | 41 cm | 41 cm | 97,5 x 115 cm | TF: 2,2 kW (3,0 HP) | INTENSIVO |
| C/E **320P** | Scorrevole | 320 cm | 41 cm | 41 cm | 104 x 112,5 cm | TF: 2,2 kW (3,0 HP) | INTENSIVO |

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.