MEAT-TEK DIVISION

TRITACARNE
DA BANCO

la minerva
omega FOODTECH

minerva omega GROUP
Experience. Evolution. Excellence.

LAVORARE LA CARNE GARANTENDO FRESCHEZZA, SICUREZZA E AFFIDABILITÀ: LA MISSIONE DEI NOSTRI TRITACARNE DA BANCO.

Tritacarne tradizionali robusti e affidabili, progettati per fornire prestazioni costanti e qualità impeccabile in ogni contesto professionale.
Tritacarne refrigerati potenti, **tecnologici** e in grado di **assicurare condizioni igieniche impeccabili** per offrire un prodotto sempre perfetto. Non solo macchine ma **veri e propri alleati per chi vuole distinguersi**. Aiutano a ridurre gli sprechi, valorizzano la qualità del prodotto e trasmettono professionalità e sicurezza al cliente finale.
Le nostre **attrezzature** sono studiate per supportare il lavoro di **macellerie**, **gastronomie**, **punti vendita** e **GDO**.

Tra i nostri tritacarne da banco, un posto d'eccellenza è occupato dalla **linea di tritacarne refrigerati**, che ti garantisce:

- Sicurezza alimentare: le basse temperature rallentano la proliferazione batterica e garantiscono la sicurezza del prodotto, oltre alla conformità alle normative igienico-sanitarie.
- Conservazione del colore e della freschezza: il macinato mantiene il suo aspetto brillante e naturale più a lungo, evitando l'ossidazione che lo rende scuro e poco appetibile.
- Maggiore flessibilità operativa: 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.
- Riduzione degli sprechi: meno prodotto scartato per deterioramento o alterazione significa maggiore resa e margine economico più alto.
- Valorizzazione dell'immagine del punto vendita: esporre e lavorare carne sempre fresca e ben conservata trasmette professionalità e percezione di una qualità maggiore al cliente finale.

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**, **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

TUTTI I VANTAGGI DEI TRITACARNE DA BANCO LA MINERVA.

- **Igiene al primo posto**: grazie alla struttura monoblocco realizzata interamente in acciaio inox AISI 304 per uso alimentare, con superfici satinate antibatteriche e prive di interstizi, progettate per eliminare zone di accumulo di sporco.
- **Manutenzione semplificata**: il sistema di smontaggio rapido con meccanismi a innesto diretto permette l'estrazione immediata dei componenti senza l'ausilio di attrezzi: meno tempi di fermo, più produttività ed efficienza operativa.
- **Alta produttività**: l'ampia tramoggia ad alta capacità di carico e i motori di nuova generazione ad alta coppia e raffreddamento ottimizzato assicurano una spinta costante anche sotto sforzo, garantendo prestazioni elevate nel tempo.
- **Controllo intelligente della temperatura**: nei tritacarne refrigerati, il sistema di controllo termico avanzato con termostato programmabile ad alta preci-

TRITACARNE DA BANCO TRADIZIONALI.

A/E **22** · A/E **32**

- Bocca esterna che garantisce una completa sanificabilità grazie allo smontaggio completo di tutti i componenti che entrano in contatto con il prodotto.
- Ideale per chi produce su piccola scala ma non scende a compromessi su qualità e risultato finale.

C/E **22N** · C/E **32N**

- Versatilità d'uso: un modello adatto alla lavorazione di diversi tipi di carne.
- Struttura monoblocco compatta che rende il posizionamento agevole in ogni luogo di lavoro.
- Motorizzazioni ad alto rendimento e consumi ottimizzati.

I NOSTRI MODELLI AL SERVIZIO DI SETTORI DIFFERENTI.

I tritacarne da banco La Minerva e Omega Foodtech sono progettati per soddisfare le esigenze di diversi settori, garantendo **alte prestazioni** e **igiene alimentare**.

MACELLERIE

- Macinatura costante per lavorazioni rapide senza interruzioni.
- Possibilità di utilizzare la macchina in maniera intermittente in base ai flussi di affluenza, senza necessità di sanificazione (modelli refrigerati).
- Valorizzazione del punto vendita.

DO / GDO

- Gestione sicura di grandi volumi senza interruzioni.
- Conservazione della freschezza e della qualità del prodotto anche nei picchi di affluenza (modelli refrigerati).
- Maggiore igiene e conformità alle normative HACCP (modelli refrigerati).
- Design ergonomico, sicurezza e facilità d'uso grazie ai comandi chiari e all'accesso diretto alle funzioni principali. Pensati anche per operatori meno esperti.

sione consente il monitoraggio in tempo reale dei parametri di refrigerazione.

- **Silenziosità operativa**: la trasmissione e il motore sono progettati per ridurre le vibrazioni e il rumore, aumentando il comfort acustico per l'operatore e rendendo l'ambiente di lavoro più gradevole.
- **Precisione di taglio**: il gruppo di macinazione con tolleranze ridotte e le lame ad alta efficienza garantiscono una granulometria uniforme e un risultato sempre impeccabile.
- **Struttura salvaspazio**: il design compatto e proporzionato si integra perfettamente nei banchi di lavoro, ottimizzando lo spazio senza sacrificare potenza o capacità.
- **Sicurezza attiva**: l'integrazione dei dispositivi di protezione certificati e degli interruttori di sicurezza assicurano la massima tutela dell'operatore.

TA **32X**

- Tramoggia maggiorata per alta produttività.
- Ideale per uso intensivo.
- Bocca di macinazione progettata con profilo ottimizzato per garantire massimo rendimento e prestazioni elevate.

C/E **680N**

- Alta produttività: 750 kg/h.
- Convogliatore e condotto di alimentazione a volumetria maggiorata per un incremento di portata dal 50% all'80% rispetto ai tritacarne tradizionali.
- Motore da 4 HP ad alte prestazioni, progettato per sostenere volumi di lavoro intensi.

LABORATORI CARNE (PICCOLA E MEDIA TRASFORMAZIONE)

- Mantenimento della catena del freddo e riduzione del rischio di innalzamento termico (modelli refrigerati).
- Logistica più flessibile grazie all'aumento della shelf-life del prodotto trattato fresco (modelli refrigerati).
- Medesima resa su ogni prodotto: dai tagli più semplici e quotidiani alle carni più pregiate, il risultato è sempre uniforme e omogeneo.

RISTORAZIONE PROFESSIONALE E HO.RE.CA.

- Macinatura "al momento" con qualità superiore.
- Lavorazione della carne sempre sicura anche per piccole porzioni (modelli refrigerati).
- Riduzione degli sprechi grazie ai minori scarti (modelli refrigerati).
- La possibilità di programmare il ciclo produttivo e adattarlo facilmente alle esigenze di lavoro più diversificate offre versatilità, mantenendo elevate prestazioni.

- **Ergonomia e comfort d'uso**: i piani inclinati e gli angoli smussati facilitano la movimentazione della carne e la pulizia. L'altezza della macchina e dei comandi è stata progettata per ridurre lo sforzo dell'operatore.
- **Energia ottimizzata**: le motorizzazioni ad alto rendimento riducono i consumi energetici pur mantenendo potenza costante, con benefici sia economici che ambientali.
- **GAS refrigerante a basso impatto ecologico**: utilizzato in accordo con le normative internazionali nel rispetto dell'ambiente.

TRITACARNE DA BANCO REFRIGERATI.

C/E **W22** · C/E **W22H***

- Vetrina a refrigerazione ventilata, per una distribuzione ottimizzata del freddo.
- Equipaggiabile con Hamburgatrice Semiautomatica per una produzione rapida e precisa.

C/E **22R** · C/E **32R** C/E **22RH***

- Tramoggia refrigerata sui 5 lati, che garantisce una efficiente conservazione del prodotto.
- Tecnologia del freddo tramite circuito refrigerante con serpentina, che assicura alte capacità di raffreddamento.

*Versioni con Hamburgatrice Semiautomatica.

A/E **22R** · A/E **32R**
A/E **22R HDR****
A/E **32R HDR****

Struttura compatta a sviluppo verticale che permette un notevole risparmio di spazio sul banco da lavoro.

KRIOS 32R

- Bocca di macinazione con profilo ottimizzato per garantire massimo rendimento e prestazioni elevate.
- Motore da 4 HP ad alte prestazioni, progettato per sostenere volumi di lavoro intensi.
- Cassetto portautensili integrato con sanificazione UV-C.

**Versioni con tramoggia rimovibile e coperchio incernierato.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE DEI NOSTRI TRITACARNE.

	Tipo di bocca	Refrigerato	Tramoggia Rimovibile	Produttività	Potenza Motore	Dimensioni Tramoggia	Utilizzo
A/E **22**	22 - Esterna	NO	X	250 kg/h	TF/MF: 1,1 kW (1,5 HP)	305 x 420 mm	LEGGERO
C/E **22N**	22 - Interna	NO	X	270 kg/h	TF/MF: 1,1 kW (1,5 HP)	305 x 420 mm	MEDIO
A/E **32**	32 - Esterna	NO	X	450 kg/h	TF: 2,2 kW (3,0 HP) MF: 1,7 kW (2,2 HP)	325 x 530 mm	MEDIO
C/E **32N**	32 - Interna	NO	X	500 kg/h	TF: 2,2 kW (3,0 HP) MF: 1,7 kW (2,2 HP)	325 x 530 mm	MED. – INT.
TA **32X**	32 - Interna	NO	X	500 kg/h	TF: 2,2 kW (3,0 HP) MF: 1,7 kW (2,2 HP)	385 x 510 mm	INTENSIVO
C/E **680N**	32 - Esterna	NO	X	750 kg/h	TF: 3,0 kW (4,0 HP) MF: 2,2 kW (3,0 HP)	548 x 440 mm	INTENSIVO
A/E **22R**	22 - Interna	SÌ △	-	250 kg/h	TF/MF: 1,1 kW (1,5 HP)	310 x 410 mm	LEGGERO
A/E **22R HDR**	22 - Interna	SÌ △	X	250 kg/h	TF/MF: 1,1 kW (1,5 HP)	310 x 410 mm	LEGGERO
C/E **R22**	22 - Interna	SÌ ☐	-	300 kg/h	TF/MF: 1,1 kW (1,5 HP)	324 x 354 mm	MEDIO
C/E **R22H***	22 - Interna	SÌ ☐	-	300 kg/h	TF/MF: 1,1 kW (1,5 HP)	324 x 354 mm	MEDIO
C/E **W22****	22 - Interna	SÌ ☐	-	300 kg/h	TF/MF: 1,1 kW (1,5 HP)	324 x 354 mm	MEDIO
C/E **W22H*****	22 - Interna	SÌ ☐	-	300 kg/h	TF/MF: 1,1 kW (1,5 HP)	324 x 354 mm	MEDIO
A/E **32R**	32 - Interna	SÌ △	-	450 kg/h	TF: 2,2 kW (3,0 HP)	325 x 530 mm	MEDIO
A/E **32R HDR**	32 - Interna	SÌ △	X	450 kg/h	TF: 2,2 kW (3,0 HP)	325 x 530 mm	MEDIO
C/E **R32**	32 - Interna	SÌ ☐	-	500 kg/h	TF: 2,2 kW (3,0 HP)	325 x 530 mm	MED. – INT.
C/E **R32H***	32 - Interna	SÌ ☐	-	500 kg/h	TF: 2,2 kW (3,0 HP)	325 x 530 mm	MED. – INT.
KRIOS 32R	32 - Interna	SÌ ☐	-	750 kg/h	TF: 3,0 kW (4,0 HP)	325 x 530 mm	INTENSIVO

☐ Refrigerazione sui 5 lati - Tramoggia incassata nel circuito refrigerante

△ Refrigerazione sul fondo della tramoggia, per induzione

* Versione con Hamburgatrice Semiautomatica
** Versione con Vetrina e Refrigerazione Ventilata
*** Versione con Vetrina e Refrigerazione Ventilata e Hamburgatrice Semiautomatica

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

Ed. 01/2026

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.