



FOOD-TEK
DIVISION

RAY

AFFETTATRICI A GRAVITÀ

IL TAGLIO CHE DÀ VALORE

Valorizzazione del prodotto, ergonomia, igiene ed efficienza energetica: il nostro impegno per facilitare il tuo lavoro e darti un taglio perfetto.

La velocità di rotazione della lama durante il taglio è un elemento cruciale per garantire che il prodotto venga lavorato preservando le qualità organolettiche, la temperatura e l'estetica. Minori sono i giri della lama, infatti, migliore sarà il risultato finale.

L'eccellenza di un prodotto finito passa anche dal benessere dell'operatore che lo ha lavorato.

Sicurezza, ergonomia e sanificabilità sono elementi fondamentali per garantire un risultato di assoluto valore.

Materiali di qualità come lega di alluminio anodizzato e acciaio inox, uniti ad un'interfaccia intuitiva, rappresentano soluzioni tecnologiche avanzate che assicurano robustezza, lunga vita operativa e riduzione dei consumi.



 **omega**
FOODTECH

DISPONIBILE ANCHE CON BILANCIA

VANTAGGI E BENEFICI D'USO



PROGETTIAMO E REALIZZIAMO I NOSTRI PRODOTTI CON L'OBIETTIVO DI **DARE BENEFICI CONCRETI** AI PROFESSIONISTI E ALLE PROFESSIONISTE DEL SETTORE ALIMENTARE.

MOTORE DI ULTIMA GENERAZIONE

Totale controllo della velocità di rotazione della lama, regolabile da 100 a 180 rpm in base al prodotto. La bassa velocità ne garantisce la preservazione delle peculiarità.

SICUREZZA ED EFFICIENZA ENERGETICA

L'affettatrice è dotata di un sistema di autospegnimento: dopo 45 secondi di inattività si arresta automaticamente, garantendo sicurezza e risparmio energetico. Il motore assicura un consumo estremamente ridotto. Potenza, silenziosità, assenza di vibrazioni e nessuna irradiazione di calore alle superfici di prossimità sono altre caratteristiche distintive.

BENESSERE DELL'OPERATORE

Il motore mantiene la coppia costante, riducendo al minimo lo sforzo anche durante il taglio di prodotti più impegnativi. Barre luminose ben posizionate e visibili segnalano lo stato di funzionamento dell'affettatrice, permettendo di mantenere sempre alta l'attenzione sull'esposizione della lama e incrementare quindi la sicurezza nelle fasi operative e di pulizia.

DESIGN E AFFIDABILITÀ

Struttura robusta in alluminio anodizzato per sostenere le sollecitazioni più varie. Piatto in alluminio estruso dalle finiture estetiche impeccabili.

350 - 370 RAY G

PENSATE PER SODDISFARE LE ESIGENZE DI DIVERSI SETTORI:



SALUMERIE



LABORATORI ALIMENTARI
E GASTRONOMIE



RISTORAZIONE
PROFESSIONALE



RISTORAZIONE
COLLETTIVA



GD / GDO

	350 RAY G	370 RAY G
Diametro lama	350 mm	370 mm
Motore	0,37 kW (0,50 HP)	0,37 kW (0,50 HP)
Ampiezza taglio \emptyset	250 mm	265 mm
Ampiezza taglio \surd	320x210 mm	320x225 mm
Spessore taglio	0-24 mm	0-24 mm
Peso netto	48 kg	50 kg

CERTIFICAZIONI

CONFORMITÀ CE

Tutti i materiali a contatto con gli alimenti rispettano i requisiti italiani ed europei previsti dal regolamento MOCA, garantendo l'idoneità di superfici e componenti.



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



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



nr. 9656-A

