



FOOD-TEK
DIVISION

RAY

AFFETTATRICI VERTICALI

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.

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 distinte.

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 garantisce la preservazione delle peculiarità dell'alimento lavorato.

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.

IGIENE E PRATICITÀ

Il piatto e il pressa prodotto in acciaio inox (versione salumi), completamente amovibili e lavabili in lavaggio, rendono la sanificazione rapida e semplice. I tradizionali chiodini sono stati sostituiti da sistemi di fissaggio ottenuti per piega, eliminando le possibili trappole di sporco e riducendo ogni rischio che, nel tempo, possano fuoriuscire dalla loro sede contaminando il prodotto.

350 - 370 RAY S / 350 - 370 RAY C

PENSATE PER SODDISFARE LE ESIGENZE DI DIVERSI SETTORI:



SALUMERIE



LABORATORI ALIMENTARI
E GASTRONOMIE



RISTORAZIONE
PROFESSIONALE



RISTORAZIONE
COLLETTIVA



GD / GDO

	350 RAY S	350 RAY C	370 RAY S	370 RAY C
Diametro lama	350 mm	350 mm	370 mm	370 mm
Motore	0,37 kW (0,50 HP)	0,37 kW (0,50 HP)	0,37 kW (0,50 HP)	0,37 kW (0,50 HP)
Ampiezza taglio	270 mm	270 mm	285 mm	285 mm
Ampiezza taglio \emptyset	325x270 mm	305x270 mm	325x285 mm	325x285 mm
Spessore taglio \surd	0-23 mm	0-23 mm	0-23 mm	0-23 mm
Peso netto	45 kg	45 kg	46 kg	46 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

