PIZZATECH

IMPASTATRICI A SPIRALE

DOUGH MIXERS

GRETA | ANNA | SOFIA

la minerva

MADE IN ITALY

minerva omega GROUP

Experience. Evolution. Excellence.

GRETA — TOP LINE

13 velocità *speeds*

Alta idratazione *High Water Content*

fino a/*up to* 36 kg capacità vasca *bowl capacity*

inverter

Ideale per impasti con un'idratazione di oltre il 65%. Dispone di 13 diverse velocità e di un inverter per l'inversione del senso di rotazione per agevolare il distacco dell'impasto.

Caratteristiche principali:
- Modelli con testa fissa, sollevabile e con vasca estraibile
- Pulsantiera digitale
- 13 velocità programmabili
- Inverter
- Sollevamento testa assistito da pistoni
- Spacca pasta ideale anche per piccole quantità di impasto
- Sistema di ancoraggio IKARO

Optional: Set di 4 ruote girevoli.

Ideal for doughs with a higher than 65% hydration*. Features 13 different speeds as well as an inverter to reverse the rotation direction to easily detach the dough.*

Main features:
- *Fixed or liftable head as well as removable bowl models*
- *Digital panel*
- *13 programmable speeds*
- *Inverter*
- *Lifting head served by lifting plungers*
- *Dough breaker ideal for small amounts of dough*
- *IKARO anchoring system*

Optional*: Set of 4 swivelling wheels.*

TESTA FISSA / *FIXED HEAD*					
GRETA	**16**	**20**	**30**	**40**	**50**
Capacità/*Capacity* l-kg*	16 l - 10 kg	21 l - 14 kg	32 l - 22 kg	41 l - 30 kg	48 l - 36 kg
Impasto minimo/*Minimum dough* kg	2	2	2,5	2,5	3
Potenza/*Power* kW**	1,1	1,1	2,2	2,2	2,2
Peso/*Weight* kg	62	64	100	108	116

TESTA SOLLEVABILE / *LIFTABLE HEAD*			
GRETA	**TS30**	**TS40**	**TS50**
Capacità/*Capacity* l-kg*	32 l - 22 kg	41 l - 30 kg	48 l - 36 kg
Impasto minimo/*Minimum dough* kg	2,5	2,5	3
Potenza/*Power* kW**	2,2	2,2	2,2
Peso/*Weight* kg	105	113	121

TESTA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE / *LIFTABLE HEAD AND REMOVABLE BOWL*			
GRETA	**VE30**	**VE40**	**VE50**
Capacità/*Capacity* l-kg*	32 l - 22 kg	41 l - 30 kg	48 l - 36 kg
Impasto minimo/*Minimum dough* kg	2,5	2,5	3
Potenza/*Power* kW**	2,2	2,2	2,2
Peso/*Weight* kg	110	120	128

ANNA — TOP LINE

1/2 velocità *speeds*

fino a/*up to* 64 kg capacità vasca *bowl capacity*

Ideale per panetterie o pizzerie che effettuano più impasti al giorno. Grazie alla sua robustezza e rigidità può lavorare a lungo e intensamente.

Caratteristiche principali:
- Modelli con testa fissa, sollevabile e con vasca estraibile
- Versione trifase
- 1 o 2 velocità
- Sollevamento testa assistito da pistoni

Optional: Set di 4 ruote girevoli.

Ideal for bakeries or pizzerias that make several doughs a day. *Because of its sturdiness and rigidity, it is able to work long and intensely.*

Main features*:*
- *Fixed or liftable head as well as removable bowl models*
- *Three-phase version*
- *1 or 2 speeds*
- *Lifting head served by lifting plungers*

Optional*: Set of 4 swivelling wheels.*

TESTA FISSA / *FIXED HEAD*		
ANNA	**50**	**60**
Capacità/*Capacity* l-kg*	53 l - 45 kg	76 l - 64 kg
Impasto minimo/*Minimum dough* kg	12	15
Potenza/*Power* kW**	3	3
Peso/*Weight* kg	217	223

TESTA SOLLEVABILE / *LIFTABLE HEAD*		
ANNA	**TS50**	**TS60**
Capacità/*Capacity* l-kg*	53 l - 45 kg	76 l - 64 kg
Impasto minimo/*Minimum dough* kg	12	15
Potenza/*Power* kW**	3	3
Peso/*Weight* kg	217	223

TESTA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE / *LIFTABLE HEAD AND REMOVABLE BOWL*		
ANNA	**VE50**	**VE60**
Capacità/*Capacity* l-kg*	53 l - 45 kg	76 l - 64 kg
Impasto minimo/*Minimum dough* kg	12	15
Potenza/*Power* kW**	3	3
Peso/*Weight* kg	217	223

(*) Capacità per impasto pizza con un'idratazione del 60% circa / *Capacity for pizza dough with approx.60 % hydration*
(**) Le potenze riportate si riferiscono solo alla 1 VELOCITÀ / *The above-mentioned powers only refer to the 1 SPEED*

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 CERMET SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001:2015

MADE IN ITALY

SOFIA STANDARD LINE

1/2/3 velocità *speeds*

fino a/up to **38 kg** capacità vasca *bowl capacity*

Per impasti maggiormente omogenei grazie all'ottimizzazione del rapporto fra giri spirale e giri vasca.

Caratteristiche principali:
- Modelli con testa fissa, sollevabile e con vasca estraibile
- Versione monofase e trifase
- 1 o 2 velocità
- Sollevamento testa assistito da pistoni
- Spacca pasta ideale anche per piccole quantità di impasto

Optional: 2 velocità in versione trifase, 3 velocità in versione monofase, timer meccanico, set di 4 ruote girevoli, sistema di ancoraggio IKARO.

Ideal for the production of more homogeneous *doughs due to the ratio optimization between spiral turns and bowl turns.*

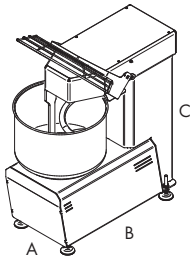
Main features:
- *Fixed or liftable head as well as removable bowl models*
- *Single-phase and three-phase versions*
- *1 or 2 speeds*
- *Lifting head served by lifting plungers*
- *Dough breaker ideal for small amounts of dough*

Optional*: 2 speeds only for the three-phase version, 3 speeds only for the single-phase version, mechanical timer, set of 4 swivelling wheels, IKARO anchoring system.*

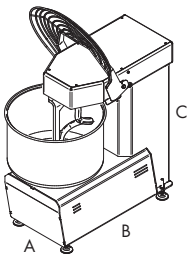
TESTA FISSA / *FIXED HEAD*					
SOFIA	**16**	**20**	**30**	**40**	**50**
Capacità/*Capacity* l-kg*	16 l - 12 kg	21 l - 16 kg	32 l - 24 kg	41 l - 32 kg	48 l - 38 kg
Impasto minimo/*Minimum dough* kg	2	2	2,5	2,5	3
Potenza/*Power* kW**	0,75	0,75	1,1	1,5	1,5
Peso/*Weight* kg	62	64	100	108	116

TESTA SOLLEVABILE / *LIFTABLE HEAD*					
SOFIA	**TS16**	**TS20**	**TS30**	**TS40**	**TS50**
Capacità/*Capacity* l-kg*	16 l - 12 kg	21 l - 16 kg	32 l - 24 kg	41 l - 32 kg	48 l - 38 kg
Impasto minimo/*Minimum dough* kg	2	2	2,5	2,5	3
Potenza/*Power* kW**	0,75	0,75	1,1	1,5	1,5
Peso/*Weight* kg	67	69	105	113	121

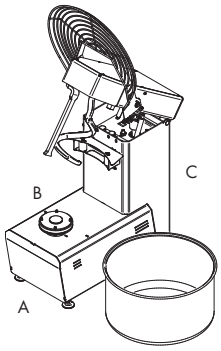
TESTA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE / *LIFTABLE HEAD AND REMOVABLE BOWL*					
SOFIA	**VE16**	**VE20**	**VE30**	**VE40**	**VE50**
Capacità/*Capacity* l-kg*	16 l - 12 kg	21 l - 16 kg	32 l - 24 kg	41 l - 32 kg	48 l - 38 kg
Impasto minimo/*Minimum dough* kg	2	2	2,5	2,5	3
Potenza/*Power* kW**	0,75	0,75	1,1	1,5	1,5
Peso/*Weight* kg	72	74	110	120	128



GRETA 16-20
SOFIA 16-20



GRETA 30-40-50
SOFIA 30-40-50



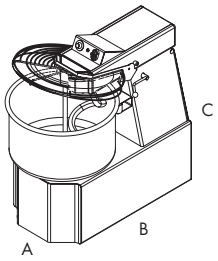
GRETA TS/VE30-TS/VE40-TS/VE50
SOFIA TS/VE30-TS/VE40-TS/VE50

TESTA FISSA, VASCA FISSA / *FIXED HEAD, FIXED BOWL*

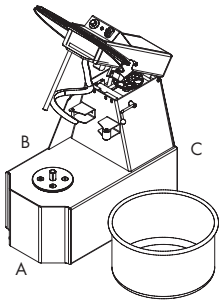
		A	B	C
GRETA 16 / **SOFIA 16**	mm	350	670	680
GRETA 20 / **SOFIA 20**	mm	390	670	680
GRETA 30 / **SOFIA 30**	mm	440	760	750
GRETA 40 / **SOFIA 40**	mm	490	800	750
GRETA 50 / **SOFIA 50**	mm	500	800	750

TESTA SOLLEVABILE, VASCA ESTRAIBILE / *LIFTABLE HEAD, REMOVABLE BOWL*

GRETA TS30 / **SOFIA TS30**	mm	440	760	750
GRETA TS40 / **SOFIA TS40**	mm	490	800	750
GRETA TS50 / **SOFIA TS50**	mm	500	800	750
GRETA VE30 / **SOFIA VE30**	mm	440	750	750
GRETA VE40 / **SOFIA VE40**	mm	490	800	750
GRETA VE50 / **SOFIA VE50**	mm	500	800	750



ANNA 50-60



ANNA TS/VE50-TS/VE60

TESTA FISSA, VASCA FISSA / *FIXED HEAD, FIXED BOWL*

		A	B	C
ANNA 50	mm	530	940	930
ANNA 60	mm	640	990	930

TESTA SOLLEVABILE, VASCA ESTRAIBILE / *LIFTABLE HEAD, REMOVABLE BOWL*

ANNA TS50 / **ANNA VE50**	mm	530	940	930
ANNA TS60 / **ANNA VE60**	mm	640	990	930

(*) Capacità per impasto pizza con un'idratazione del 60% circa / *Capacity for pizza dough with approx.60 % hydration*
(**) Le potenze riportate si riferiscono solo alla 1 VELOCITÀ / *The above-mentioned powers only refer to the 1 SPEED*

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 CERMET SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001:2015

MADE IN ITALY