



FOODTECH

PELATRICI
PEELERS

PP-OP-GP-PC



la minerva



 **MADE IN
ITALY**

 **minerva
omega
GROUP**
Experience. Evolution. Excellence.



PATATE, CAROTE, CIPOLLE, AGLIO

Macchine automatiche per lavare e pelare patate e carote con risultati di pulitura eccellenti, un sensibile risparmio di manodopera e minimi livelli di scarto. Facili da usare. Ciclo di lavoro veloce. Studiate specificamente per l'uso. Disco e tela laterale ricoperti di abrasivo (patate e cipolle) o superficie liscia (aglio), facilmente estraibili per facilitare la pulizia. La massima igiene nel rispetto delle normative. Per catering, ristoranti, mense, comunità, laboratori alimentari, supermercati e iper,...

COZZE

Macchine automatiche per lavare e pulire i mitili; rimuovono alghe e incrostazioni, con risultati di pulitura eccellenti, risparmio di manodopera e minimi livelli di scarto. Disco e cestello inox estraibili per facilitare la pulizia. Per pescherie, catering, ristoranti, comunità, supermercati e iper,...

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura in acciaio inox
- Timer meccanico
- Motore con trasmissione a mezzo cinghia
- Cestello forato e piatto rotante, facili da rimuovere per la pulizia
- Scarico frontale protetto da guardia di sicurezza che convoglia il prodotto verso il basso
- Coperchio in plexiglas trasparente, per seguire tutte le fasi della pulizia
- Sensore che controlla l'apertura del coperchio
- Ingresso acqua 3/4"; scarico acqua Ø 50 mm
- Parti elettriche in contenitore con grado di protezione IP56.
- Comandi con N.V.R. a bassa tensione (24 V)
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza

A RICHIESTA

- Comandi remoti a parete
- Elettrovalvola di immissione acqua (di serie nel pelaaglio)
- Filtro
- Voltaggi speciali, 60 Hz



POTATOES, CARROTS, ONIONS, GARLIC

Automatic machines for washing and peeling potatoes, carrots, onions and garlic with excellent cleaning results, considerable labour-savings and a minimum waste of product. Easy to use. Rapid work cycle. Specially designed for the purpose. Cleaning disc side canvas with abrasive coating (potato and carrots) or smooth surface (garlic), easily removable for cleaning. Maximum hygiene in full respect of regulations. For catering, restaurants, canteens, community, food processing plants, hyper and supermarkets..

MUSSELS

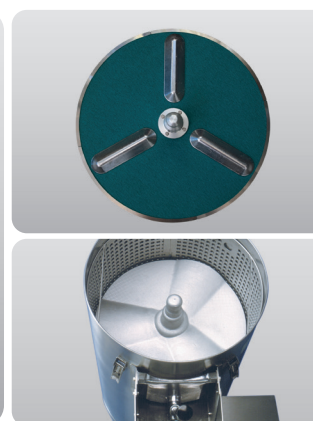
Automatic machines for washing and cleaning mussels; they remove the algae and incrustations with great results, considerable labour-savings and a minimum waste of product. Disc and stainless steel basket are easy to remove for cleaning. For fish-vendors, catering, restaurants, Community, hyper and supermarkets...

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Casing in stainless steel
- Mechanical timer
- Belt driven motor
- Perforated basket and rotary plate steel. Easy to remove for cleaning.
- Front unloading protected by safety guard that conveys product downwards
- Seethrough plexiglass cover to monitor cleaning process.
- Sensor that detects the opening of the cover
- Water inlet 3/4"; water drainage Ø 50 mm
- Electrical parts in box with IP56 protection rating
- N.V.R. low voltage controls (24 V)
- The machine complies CE with standards in terms of hygiene and safety

ON REQUEST

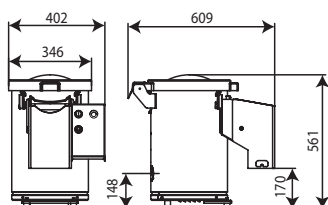
- Remote wall-mounted controls
- Water inlet solenoid valve (standard on garlic peeler)
- Filter
- Special voltages, 60 Hz



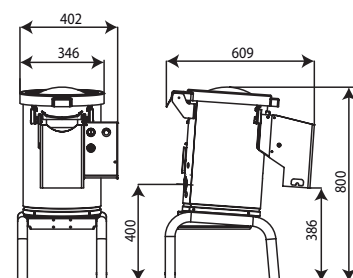
C/E__		PP5	PP5T	PP10T	PP20T	PP30T	PP50	OP8	OP30	GP3T	GP8T	PC3	PC3T	PC8T
Capacità di carico Load capacity	Kg	5	5	10	20	30	50	8	30	3	8	3	3	8
* Produzione Output	Kg/h	150	150	300	480	680	1.000	240	680	30	80	60	60	150
* Ciclo di pulizia Cleaning cycle	min	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2	2-3	6	6	2 - 3	2 - 3	2 - 3
Motore trifase Three-phase motor	kW (HP)	0,27 (0,35)	0,27 (0,35)	0,75 (1,00)	1,15 (1,50)	1,15 (1,50)	1,86 (2,50)	0,75 (1,00)	1,15 (1,50)	0,27 (0,35)	0,75 (1,00)	0,27 (0,35)	0,27 (0,35)	0,75 (1,00)
Motore monofase Single-phase motor	kW (HP)	0,42 (0,56)	0,42 (0,56)	0,75 (1,00)	0,90 (1,20)	0,90 (1,20)	1,49 (2,00)	0,75 (1,00)	-	0,42 (0,56)	0,75 (1,00)	0,42 (0,56)	0,42 (0,56)	0,75 (1,00)
Peso netto TF (MF) Net weight TPH (SPH)	Kg	29 (30)	34 (35)	45 (46)	59 (60)	61 (62)	94	45 (46)	61 (62)	34 (35)	43 (44)	29 (30)	34 (35)	45 (46)

* Il ciclo di pulizia e la produttività sono stimati e dipendono dalla metodologia di lavoro / Peeling cycle and productivity are estimated and they are according to the running methodology

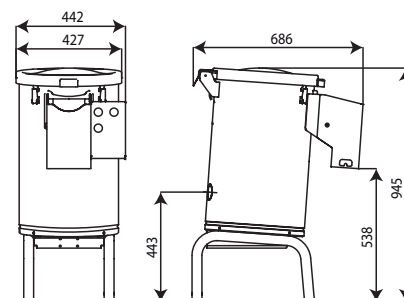
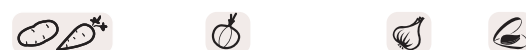
C/E PP5 C/E PC3



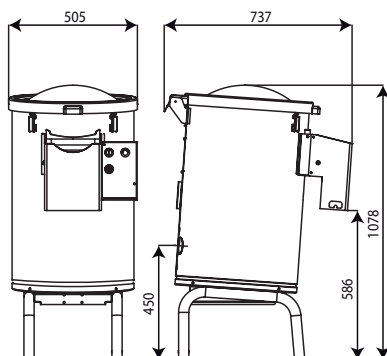
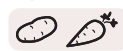
C/E PP5T C/E GP3T C/E PC3T



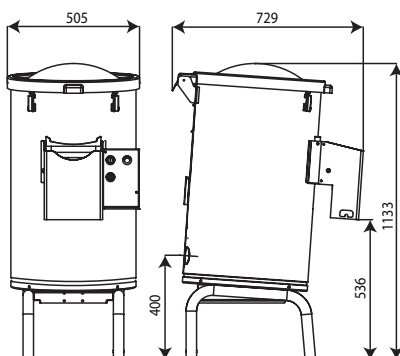
C/E PP10T C/E OP8 C/E OP30 C/E GP8T C/E PC8T



C/E PP20T



C/E PP30T



C/E PP50

