

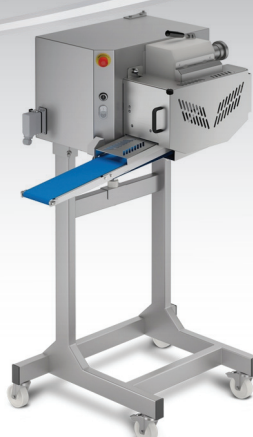
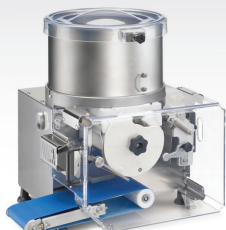
FIDATI DEL MADE IN ITALY

Una linea di formatrici automatiche ideali per la produzione in serie di hamburger, medaglioni, polpette, bastoncini a forme rotonde o speciali, in porzioni dal peso desiderato. Le macchine sono utilizzabili con carni rosse o bianche, anche miscelate con altri ingredienti di condimento come pangrattato, uova, verdure, formaggio, soia e spezie. Si caratterizzano per l'alta produttività: per alcuni modelli fino a 2100 cicli/ora con precisione costante del peso.

Tutti i modelli di hamburgatrici della nostra linea sono dotati di una vasca in acciaio inox brevettata completamente estraibile. I componenti che entrano in contatto con la carne o con gli altri impasti, sono omologati, nel rispetto del protocollo HACCP. Alcuni modelli dispongono di un nastro in uscita collegabile ad altri sistemi di confezionamento automatico. Massima igiene, facilità di utilizzo in sicurezza e pulizia per gli operatori.

Versioni con vasca refrigerata per mantenere la catena del freddo e ridurre lo sviluppo di carica batterica (più igiene, meno sprechi, macchina sempre pronta all'uso).

Macchine conformi alle norme CE.



NE MOSY[®]
nexus monitoring system



Tutte le macchine Minerva Omega Group possono essere "intelligenti", grazie all'esclusivo sistema di monitoraggio centralizzato **NE MOSY** (NEexus MOonitoring SYstem), utilizzato per la gestione e il controllo da remoto del parco macchine. Dedicato ai responsabili della sicurezza (**SAFE**) e della manutenzione (**TECH**), l'**IoT** (Internet delle cose) per le nostre macchine è già una realtà.