FOOD-TEK
DIVISION

AFFETTATRICI VERTICALI

omega
FOODTECH

minerva
omega
GROUP

Experience. Evolution. Excellence.

AFFETTATRICI VERTICALI: SCOLPISCI OGNI FETTA CON PRECISIONE ARTIGIANA.

Le affettatrici verticali Omega Foodtech sono strumenti concepiti per offrire **precisione assoluta e stabilità di taglio**.
Garantiscono risultati impeccabili, anche con i prodotti più impegnativi.
La sintesi? Un perfetto equilibrio tra tradizione e tecnologia.

Scegli **l'affettatrice che risponde alle tue esigenze** e conta su:

- Massima precisione e performance accurate, grazie al fissaggio sicuro del prodotto con punte di bloccaggio sul piatto portamerce e al pressamerce articolato che comprime il prodotto dall'alto.
- Avanzamento uniforme del prodotto verso la lama, con piatto scorrevole differenziato per carne e salumi.
- Ergonomia operativa: l'operatore lavora in posizione eretta e frontale, senza dover compiere movimenti innaturali o inclinarsi di lato.
- Design funzionale che privilegia precisione e robustezza, garantendo preparazioni impeccabili.
- Fette perfette, sinonimo di cura e qualità, ideali per la vendita al dettaglio.
- In contesti di alto livello o gourmet, dove la presentazione del prodotto affettato è parte della qualità offerta, la verticale consente di "modellare" fette quasi trasparenti e di mantenere il pieno controllo del taglio.

ESPERIENZA ED INNOVAZIONE PER UN'AZIENDA ITALIANA CHE GUARDA SEMPRE AL FUTURO.

Minerva Omega Group dal 1945 progetta, produce e commercializza macchine e sistemi per la lavorazione, la trasformazione e la conservazione della carne e degli alimenti. Una proposta completa per rispondere alle esigenze di clienti sempre più orientati alla ricerca di un **unico partner** in grado di offrire soluzioni eccellenti per il **raggiungimento dei loro obiettivi**.

Gestiamo internamente ogni fase del processo produttivo, dalla progettazione all'installazione, fino al post-vendita.

La conoscenza approfondita del mondo carne e alimenti, unita all'acquisizione di altre aziende del mondo alimentare, ci ha permesso di **consolidare la nostra esperienza**, di **accrescere la nostra proposta** e di **diversificare la nostra offerta**.

Attraverso le nostre **7 divisioni**, **MEAT-TEK**, **FORM-TEK**, **FOOD-TEK**, **PIZZA-TEK**, **VACUUM-TEK**, **ICE-TEK** e **WASH-TEK**, oggi siamo in grado di fornire **attrezzature dedicate alla lavorazione, al confezionamento e alla conservazione degli alimenti** in genere, oltre che **alla preparazione di pizza e pane** e **al lavaggio delle stoviglie**.

8
BRAND INCORPORATI

110+
PAESI SERVITI

80+
ANNI DI STORIA

18.000 m²
STABILIMENTI PRODUTTIVI

3
STABILIMENTI

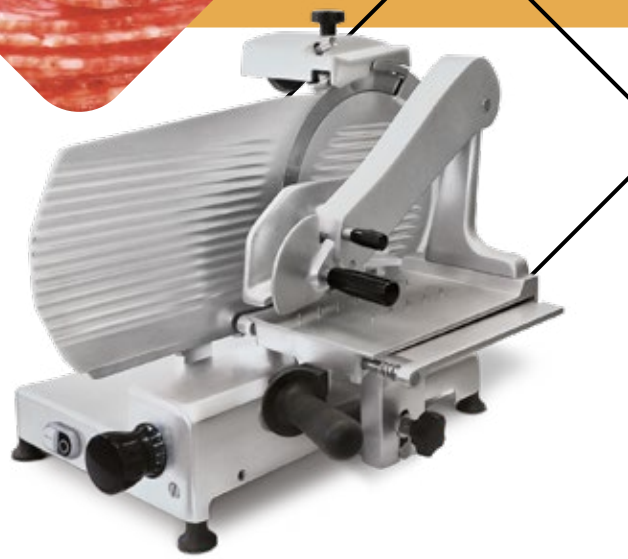
5
CONTINENTI PRESIDIATI

LINEA **FLEX** | TS • TCS

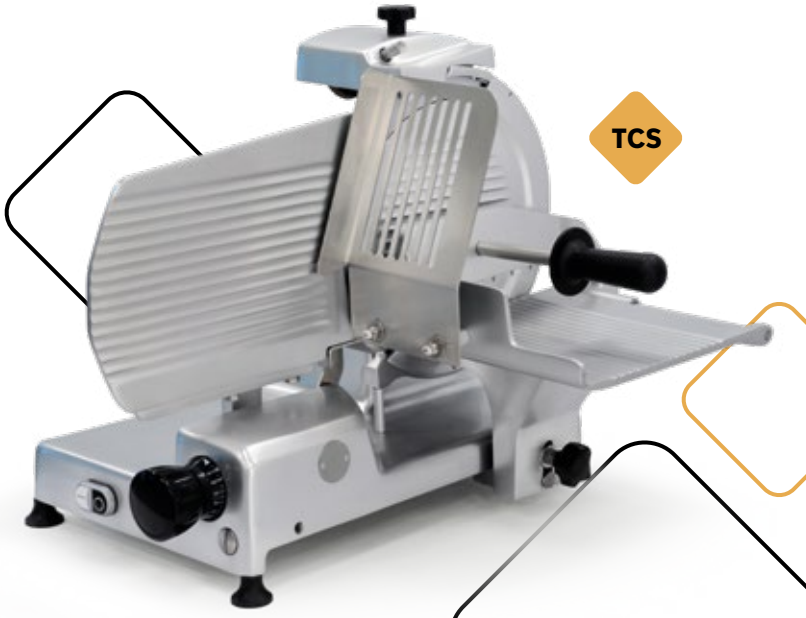
Una linea di affettatrici ideali per chi cerca compattezza senza rinunciare a prestazioni elevate. La struttura progettuale razionale è pensata per garantire affidabilità, sicurezza e precisione di taglio, offrendo versatilità d'uso sia nella piccola ristorazione che nella vendita al dettaglio.

- **SISTEMA DI BLOCCAGGIO PRODOTTO PROFESSIONALE**: il pressa prodotto inox dedicato agli specialisti del settore salumi garantisce massima stabilità e costanza di produzione.
- **PIATTO IBRIDO VERSATILE**: una soluzione che combina i vantaggi delle affettatrici a gravità a quelli delle verticali, studiata per la lavorazione di carni e prodotti diversificati con la massima efficacia.
- **Ideale per chi non scende a compromessi** su qualità e risultato finale.

TS



TCS



TUTTI I NOSTRI MODELLI AL SERVIZIO DI SETTORI DIFFERENTI.

Le 4 linee di affettatrici verticali Omega sono studiate e realizzate per **soddisfare molteplici esigenze di diversi settori**: veri e propri strumenti che danno valore al lavoro quotidiano.

FLEX

PICCOLA RISTORAZIONE

- La versatilità del piatto ibrido permette di passare con naturalezza dal taglio dei salumi alla lavorazione delle carni, offrendo massima libertà operativa in spazi ridotti.
- Perfetta per locali che hanno un menù dinamico. Combina la facilità di carico tipica delle affettatrici a gravità con il controllo di quelle verticali.

FLEX

RISTORAZIONE PROFESSIONALE

- Compattezza ed efficacia: performance di alto livello anche in spazi ridotti.
- Il braccio fermaprodotto in acciaio inox consente di lavorare con sicurezza anche i salumi più pregiati.

LA NOSTRA GAMMA COMPLETA DI AFFETTATRICI VERTICALI: PRESTAZIONI E CARATTERISTICHE.

LINEA **LEAN** | ASE • ACE

Una linea dotata di coprilama a rilascio rapido, pensata per l'installazione in banchi con una profondità di soli 70 cm, senza rinunciare alle prestazioni.

- **MANUTENZIONE RIDOTTA**: il coprilama con bloccaggio rapido a leva consente uno smontaggio rapido dei componenti. Gruppo trasmissione preservato dall'infiltrazione di liquidi.
- **OTTIMIZZAZIONE DELLE DIMENSIONI DI INGOMBRO**: la struttura compatta con piedini non sporgenti dalla cassa permette una collocazione agevole negli spazi a disposizione.
- **Design accattivante**: l'utilizzo esteso di componenti in acciaio inox (versione salumi) conferisce uniformità visiva ed eleganza, valorizzando l'ambiente di lavoro.
- **Rapidità di pulizia, senza compromessi**: il piatto base e quello scorrevole (versione salumi) entrambi in acciaio inox sono più resistenti alle azioni corrosive dei lavaggi e alle sanificazioni. La staffa ferma salumi in acciaio inox è estraibile e lavabile in lavaoggetti. Il ceppo reggiprodotto è privo di sistemi di fissaggio visibili.

ASE

ACE

FLEX / LEAN / GEAR / MAESTRO

RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Igiene certificabile: superfici in acciaio inox facilmente ispezionabili e sanificabili.
- Uniformità del risultato: garantisce uno spessore di fetta costante, fondamentale per preparazioni in serie. Nella versione con bilancia, agevola la standardizzazione delle porzioni in cucine collettive.

FLEX / LEAN / GEAR / MAESTRO

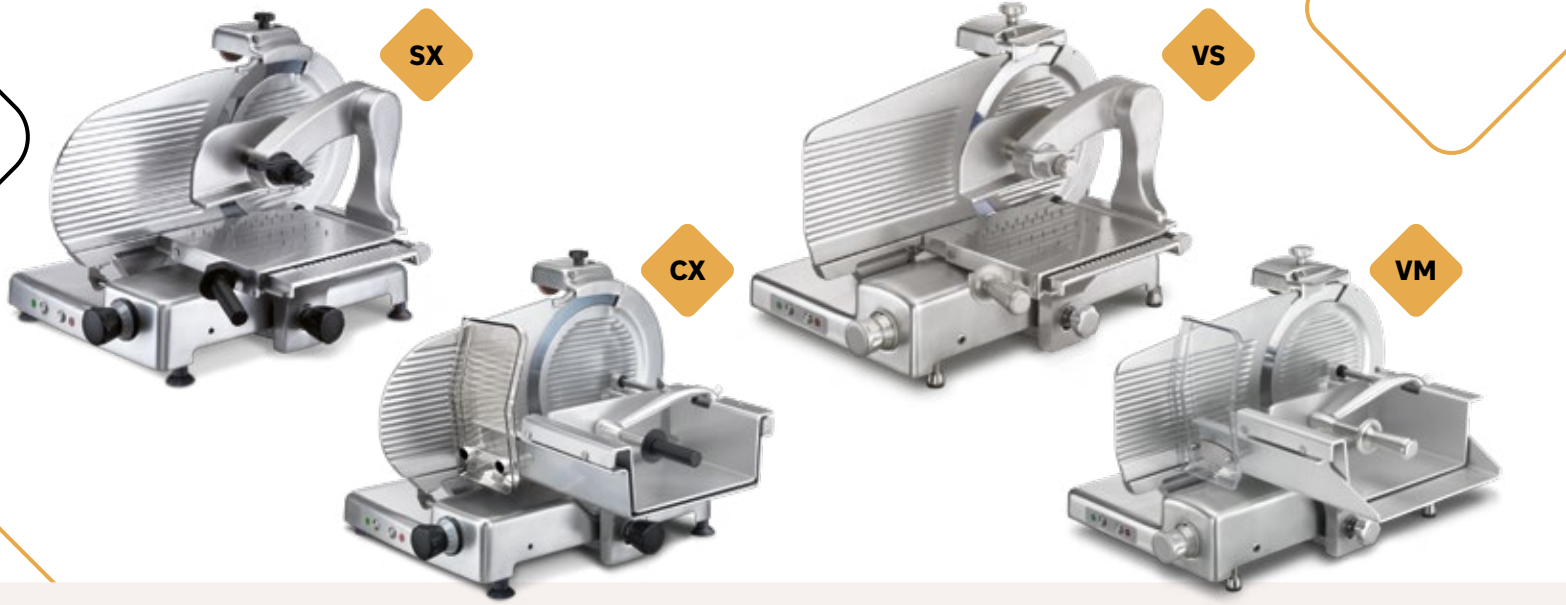
GASTRONOMIE/SALUMERIE/ NEGOZI ALIMENTARI

- Operatività veloce: sistemi di sgancio rapido e manutenzione semplificata consentono di ridurre i fermi macchina durante la giornata.
- Estetica moderna: il design curato si integra con l'arredo del punto vendita, contribuendo a creare un ambiente professionale e accogliente.

LINEA **GEAR** | SX • CX • VS • VM

Una linea caratterizzata dalla trasmissione ad ingranaggio, un sistema capace di garantire potenza costante anche nelle condizioni di utilizzo più impegnative.

- **ELEVATA FORZA DI TRASMISSIONE**: sprigiona tutta la forza necessaria per affettare prodotti duri e tenaci, come prodotti stagionati o formaggi.
- **TAGLIO EFFICACE ANCHE A BASSE TEMPERATURE**: prestazioni elevate anche in caso di prodotti molto freddi.
- **CONTINUINITÀ DI TAGLIO**: la trasmissione ad ingranaggio mantiene perfetta sincronia tra motore e lama, a velocità costante.
- **Zero slittamenti e zero frizione**, per permettere al motore di esprimere al massimo le proprie potenzialità.
- **Valore nel tempo**: la trasmissione a ingranaggi trasmette fiducia e prestazioni nel lungo periodo rappresentando una tecnologia consolidata, robusta e duratura.



LEAN / GEAR / MAESTRO

DO/GDO

- Riduzione degli sprechi e resa elevata.
- Nessun fermo macchina.
- Ergonomia e facilità di utilizzo, anche per gli operatori meno specializzati.
- Affidabilità quotidiana: soluzioni e componenti in acciaio inox che resistono all'usura, riducendo i costi di manutenzione.

MAESTRO

LABORATORI

- Taglio di precisione artigianale: fette uniformi, senza compromessi sulla qualità visiva.
- Ideale per prodotti di nicchia come salumi stagionati, formaggi pregiati e carni delicate, dove l'estetica del taglio è parte del valore.
- Strumento per l'eccellenza: per coloro che privilegiano qualità e immagine del prodotto finito.

LINEA **MAESTRO** | RAY S • RAY C

Una linea dal look raffinato per un'esperienza d'uso evoluta, sicura, ergonomica e nel massimo rispetto del prodotto da processare.

- **POTENZA INTELLIGENTE**: il motore di ultima generazione offre alte prestazioni, funzionamento silenzioso, senza vibrazioni e nessuna trasmissione di calore verso le superfici limitrofe. L'autospegnimento consente risparmio energetico, oltre ad una maggiore sicurezza dell'operatore.
- **RISULTATI IMPECCABILI**: la bassa velocità di rotazione della lama, regolabile da 100 a 180 rpm in base al prodotto, garantisce un taglio preciso e delicato che preserva le caratteristiche organolettiche del prodotto.
- **PANNELLO COMANDI TOUCH CAPACITIVO**: superficie liscia e sanificabile. Modalità di affilatura guidata. Display per regolazione e visualizzazione della velocità di rotazione della lama.
- **INDICATORI LUMINOSI DI STATO**: barre led luminose ben visibili indicano lo stato di funzionamento, permettendo di monitorare sempre l'esposizione della lama e incrementare quindi la sicurezza nelle fasi operative e di pulizia.
- **EFFICIENZA E CONSUMI RIDOTTI**: il motore mantiene la coppia costante, riducendo al minimo lo sforzo anche durante il taglio di prodotti più impegnativi. Il dispositivo di autospegnimento si attiva dopo un intervallo di inattività garantendo maggiore sicurezza e il sistema di trasmissione mantiene l'efficienza nel tempo.
- **Piatto e pressa prodotto in acciaio inox (versione salumi)**: completamente amovibili e lavabili in lavaoggetti. La sostituzione dei tradizionali chiodini con fissaggi ottenuti per piega elimina le possibili trappole di sporco e riduce ogni rischio che, nel tempo, possano fuoriuscire dalla loro sede contaminando il prodotto.

LINEA **MAESTRO** | RAY SB • RAY CB | Versione con bilancia

In un contesto lavorativo in cui ogni secondo è prezioso, questo modello con la bilancia integrata rappresenta un potenziamento concreto del flusso di lavoro.

- **MENO SPOSTAMENTI E PIÙ PRECISIONE**: con la bilancia integrata nella macchina, l'operatore evita di spostarsi di continuo dall'affettatrice alla bilancia fiscale, potendo concentrarsi sull'operazione di taglio e riducendo i tempi morti.
- **ALTA PERCEZIONE DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**: il display integrato e ben visibile consente di monitorare il peso durante il taglio, evitando sprechi e servendo il cliente con rapidità.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE NOSTRE AFFETTATRICI.

	Modello	Lama	Spessore Taglio	Trasmissione	Motore	Utilizzo
LINEA **FLEX**	TS (salumi)	300-350 mm	15 mm	CINGHIA	0,26 kW (0,35 HP)	LEG. - MED.
	TCS (carne)	300-350 mm	15 mm	CINGHIA	0,26 kW (0,35 HP)	LEG. - MED.
LINEA **LEAN**	ASE K (salumi)	350-370 mm	20 mm	CINGHIA	0,37 kW (0,50 HP)	MED. - INT.
	ACE K (carne)	350-370 mm	20 mm	CINGHIA	0,37 kW (0,50 HP)	MED. - INT.
LINEA **GEAR**	SX (salumi)	350-370 mm	23 mm	INGRANAGGIO	0,33 kW (0,44 HP)	INTENSIVO
	CX (carne)	350-370 mm	23 mm	INGRANAGGIO	0,33 kW (0,44 HP)	INTENSIVO
	VS (salumi)	350-370 mm	24 mm	INGRANAGGIO	0,37 kW (0,50 HP)	INTENSIVO
	VM (carne)	350-370 mm	24 mm	INGRANAGGIO	0,37 kW (0,50 HP)	INTENSIVO
LINEA **MAESTRO**	RAY S (salumi)	350-370 mm	23 mm	CINGHIA	0,37 kW (0,50 HP)	INTENSIVO
	RAY C (carne)	350-370 mm	23 mm	CINGHIA	0,37 kW (0,50 HP)	INTENSIVO

ACCESSORI DISPONIBILI.

COLORAZIONE PERSONALIZZATA

Per chi non vuole rinunciare ad un tocco estetico, è possibile personalizzare il colore dell'affettatrice, scegliendolo tra quelli disponibili per renderla uno strumento di lavoro capace di fare arredo.

TEFLONATURA

A scelta lama o vela, lama e coprilama teflonate: ideali per il taglio di prodotti pastosi come ad esempio il formaggio. Diminuiscono l'attrito del prodotto sugli elementi di taglio, riducendo gli scarti. È inoltre facilitata la pulizia.

POMELLERIA IN ALLUMINIO
(SOLO PER LEAN/GEAR/MAESTRO)

Tutti i pomelli sono in alluminio lucidato e anodizzato. Funzionalità, robustezza, eleganza in un unico accessorio.

KIT ESTRAZIONE LAMA

Per una routine di manutenzione semplificata in totale sicurezza.

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

Ed. 01/2026

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 ISO 9001
nr. 9656-A

MADE IN ITALY

I dati del presente documento non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso.