



La Minerva zpracovatelské stroje

Zpracování masa - mlýnky na maso, pily na kosti, míchací stroje, výrobňíky ledu, kráječ zeleniny atd.

”



La Minerva stroje

Italská společnost La Minerva byla založena v roce 1945 v Boloni. Firma se specializuje na výrobu zpracovatelských strojů a strojů pro potravinářské firmy, především producenty masných produktů a zpracovatele zeleniny. Sortiment tvoří mlýnky na maso, pily na kosti, míchací stroje či kráječe zeleniny.

Mlýnky na maso

Široká škála přesných, odolných a spolehlivých strojů, vyrobených z nerezavějící oceli. Stroje jsou vhodné pro řezníky a lahůdky, supermarkety, kuchyně, potravinářský průmysl. V nabídce jsou stroje pultové, stojící na podlaze či kombinované se zamrazením. Mlýnky jsou vhodné jak pro výrobu menší velikosti, tak velkovýroby.

Stroje jsou jednoduché na obsluhu, údržbu i čištění. Všechny modely odpovídají hygienickým a bezpečnostním normám pro zpracování masa.

Stolní mlýnky

Mlýnky jsou vyrobeny z nerezové oceli a podle požadavků zákazníka lze mlýnky kombinovat s chlazením i zařízením na výrobu hamburgerů, zvláště či kombinace obojího. Další možností jsou strojky z nerezovým trupem a hlavou, aluminiovou nebo litinovou hlavou.

Vlastnosti

Výkony jednotlivých modelů se pohybují v rozmezí:

- 150 kg/h
- 250 kg/h
- 300 kg/h
- 400 kg/h
- 450 kg/h
- 500 kg/h
- 750 kg/h



Verze vybavení:

- Řezací systém Enterprise zahrnuje 1 kotouč a 1 nůž z nerez oceli
- Řezací systém Unger S3 představují 2 nerez kotouče a 1 nerez nůž
- Řezací systém Unger S5 nabízí již 3 kotouče a 2 nože z nerezové oceli

Mlýnky s vlastním stojanem



Strojky jsou vyrobeny z nerez oceli a nabízíme kombinace i s externí hlavou, příslušenstvím na hamburgery, kompaktní či fixní dávkovací pánev. K mlýnkům je rovněž možno přidat chlazení a míchání, či s externí kladkou a oknem.

Výkony jednotlivých modelů se pohybují v rozmezí:

- 750 kg/h
- 800 kg/h
- 1500 kg/h
- 1800 kg/h

Verze vybavení:

- Řezací systém Enterprise zahrnuje 1 kotouč a 1 nůž z nerez oceli
- Řezací systém Unger S5 nabízí již 3 kotouče a 2 nože z nerezové oceli



Mlýnky s mícháním

Mlýnky jsou vyrobeny z nerezové oceli s externí hlavou, další možností je přidat příslušenství pro výrobu hamburgerů.

Výkony mlýnků se pohybují v rozmezí:

- 800 kg/h
- 1200 kg/h
- 1500 kg/h

Verze vybavení:

- Řezací systém Enterprise zahrnuje 1 kotouč a 1 nůž z nerez oceli.
- Řezací systém Unger S5 nabízí již 3 kotouče a 2 nože z nerezové oceli plus 2 kroužky



Pily na kosti



Program pro krájení masa, i s kostí, zahrnuje modely strojů, které jsou vhodné jak pro maloobchodníky, kolektivní stravovací zařízení a jídelny, supermarkety tak pro profesionální řezníky, centra pro zpracování masa či ryb. Všechny modely jsou vyrobeny z nerezavějící, jsou spolehlivé, odolné, velmi hygienické, snadné na údržbu a čištění. Všechny pilky splnily podmínky pro udělení certifikátu CE.

Modely je možné vybavit:

- stojanem
- podstavcem s fixním stolem
- podstavcem s pohyblivým stolem

Délka pásu je možná ve variantách:

- 155 cm
- 165 cm
- 182 cm
- 205 cm
- 243 cm
- 320 cm



Míchací stroje na maso

Stroje nabízíme ve vyhotovení z nerezové oceli s jednou či dvěma lopatkami, vybavené výklopným zásobníkem na maso, přepínačem směru pohybu či pojezdem.

Zásobník může být naplněn až:

- 30 kg masa
- 50 kg masa
- 90 kg masa
- 120 kg masa
- 180 kg masa



Stroje pro formování hamburgerů

Stroje jsou plněny mletým masem a automaticky formují hamburgery v požadované váze, která je nastavitelná. Stroj je rychlý, tichý, bezpečný, spolehlivý a snadný pro obsluhu. Umožňuje použít různé kombinace ingrediencí: hovězí a kuřecí, ryby, se strouhankou, vejcem, zeleninou a kořením.

Jednotlivé modely jsou vhodné pro řezníky, fast food restaurace, kantýny, malé či větší stravovací zařízení, supermarkety, podnikové kantýny, cateringové firmy či zpracovatele masa. V nabídce je rovněž model umožňující zamražení, všechny jsou vyrobeny z nerezavějící oceli, splňují CE hygienické a bezpečnostní normy.

Zařízení jsou kombinovány s dávkovací násypkou (18 nebo 22 litrů) a 1 tvarovacím válcem pro kulaté hamburgery o průměry 90 nebo 100 mm. Produktivita se pohybuje od 1000ks/h do 2200 ks/h.

Formování hamburgerů je možné i pomocí ručních strojků, které produkují kulaté hamburgery o průměru 100, 130 a 150 mm.



Vlastnosti

Příslušenství:

- Jednotka pro nožní ovládání
- Přídavný válec pro kulaté hamburgery (Ø 90, 100, 110, 120 mm) nebo hamburgery oválného tvaru (65x105mm).
- Válec pro výrobu masových kuliček
- 40L násypka na produkt namísto standardní
- Zařízení pro vkládání papírů
- Válec na zakázku
- Prodloužení dopravníkového pásu na celkovou délku dopravníku cca 80 cm



Porcovače na maso



Vysokorychlostní stroj produkuje sekané porce masa pro prodej. Ideální pro zpracovatele masa, supermarkety, hypermarkety a další.

Pro stroj je charakteristické:

- nerezové pouzdro
- dopravník
- 4 říditelná kola, z nichž jsou 2 vybaveny brzdou

Všechny součástky, přicházející do kontaktu s potravinou, jsou vyrobeny z materiálu schváleného pro styk s potravinami. Při práci s porcovačkou je zajištěna maximální hygiena.

Stroj je odolný, má nastavitelný výpustný pás.

Výrobníky ledu

Stroje jsou vyrobeny z nerezové oceli a speciálních materiálů vhodných pro styk s potravinami. Jsou vysoce rezistentní proti korozi, vybavené vertikálně upevněným výparníkovým válcem. Chladicí plyn využívaný pro výrobu ledu má nízký dopad na životní prostředí. La Minerva nabízí dva typy výrobníků ledu – výrobníky ledových vloček a granulovaného ledu.

Výrobníky granulovaného ledu

Led o teplotě 0 °C je vyráběn ve velké velikosti, je kompaktní, čistý, granulky jsou jasné. Led má ideální stupeň vlhkosti - mezi 15 a 20% - a udržuje tak v potravinách správnou míru vlhkosti. Led je snadno tvarovatelný a je ideální pro skladování výrobků a vynikající prezentaci pultů s rybami a v supermarketech a pro prezentace v sektoru stravování.

Výrobníky granulovaného ledu tvoří řadu GIM a mají produktivitu:

- 350 kg/24 h
- 550 kg/24 h
- 1100 kg/24 h



Výrobníky ledových vloček

Led ve formě vloček je chlazen na -7 °C s velkou kontaktní plochou, led je bílý, čistý, suchý, s vynikající kapacitou pro rychlé zchlazení potravin a snadný odtok. Jeho použití je vhodné pro: pulty obchodníků s rybami a supermarkety, přepravu rychle se kazících potravin, rychlé chlazení v průmyslových procesech a stravování (chleba, zpracování masa, procesy vaření atd.), zdravotnictví atd.

Šetří energii: výparníkový válec je vyroben z materiálů s vysokou tepelnou vodivostí, což umožňuje lepší efektivitu a úsporu energie. Patentováno.

Minimální údržba: výparníkový válec je pevný a neotáčí se kolem své osy, takže nejsou žádné problémy úniku plynu nebo vysoké náklady na údržbu.

Vlastnosti



Výrobníky ledových vloček řady FIM mají produktivitu:

- 500 kg/24 h
- 900 kg/24 h
- 1500 kg/24 h
- 3000 kg/24 h

Příslušenství ke všem výrobníkům:

- vozíky
- lopaty
- nerezový podstavec
- filtry pro zásobník vody
- zařízení pro kontrolu úrovně ledu
- kontrolní panel a časovač, také dostupný v oddělené podobě

Izolované nerezové skladovací koše na led mají kapacitu (v závislosti na modelu):

- 197 kg
- 296 kg
- 308 kg
- 318 kg
- 454 kg
- 464 kg
- 612 kg
- 753 kg
- 955 kg

Škrabky na brambory

Stroj se snadno používá a čistí, je výkonný a robustní, zpracovatelský cyklus je rychlý a umožňuje minimum odpadu. Představuje úsporu v práci s excelentním výsledkem čištění. Škrabka je vhodná pro centra zpracovávající potraviny, catering servisy, instituty, restaurace, supermarkety. Je vyrobena z nerezové oceli ve verzi stolní či volně stojící, součástí je dávkovací násypka o objemu 5, 10 a 20 kg. Produktivita škrabky je:

- 140 kg/h
- 300 kg/h
- 480 kg/h

Škrabky na brambory C/E PP 50

Tato škrabka je velmi efektivní a robustní, ale přitom velmi jednoduchá na obsluhu a nenáročná na údržbu a čištění. Rychlý cyklus zpracování a minimum odpadu. Stroj je ideální kombinací úspory pracovní síly a vynikajících výsledky čištění. Svými vlastnostmi je tento model vhodný pro centra na zpracování potravin, cateringové služby, jídelny, restaurace, supermarkety, atd. Model je určený pro čištění 50 kg brambor.

Vysoký výkon

Jednotlivé části konstrukce jsou z nerezové oceli AISI 304. Efektivní postranní brusné plochy a deska (oba vyměnitelné). Elektrické komponenty jsou umístěny v uzavřené jednotce. NVR nízké napětí (24 VDC) s bezpečnostním čidlem na víku.

Bezpečné a spolehlivé

Start / Stop prostřednictvím časovače.
Magnetické bezpečnostní spínače na víku

Na vyžádání:

Nerezový podstavec upravený pro umístění filtru.
Nerezový filtr.



Čistící stroje na slávky



Tento automatický stroj byl speciálně navržen k čištění a odstraňování chaluh a šupin ze slávek.

Stroj nabízí úsporu v práci a vyrobené výsledky při čištění s minimem odpadu. Je vyroben z nerezavějící oceli a vybaven s odnímatelným nerezovým košem pro usnadnění čištění.

Je ideální pro prodejny ryb, restaurace, supermarkety a další. Stroj je dostupný ve verzi stolní i samostatně stojící.

Dávkovací kapacita:

- 3 kg
- 8 kg

Produktivita:

- 60 kg/h
- 100 kg/h



Kráječky a strouhače sýra



Profesionální kráječe sýrů jsou vhodné jak pro malou a střední produkci, tak pro restaurace, kantýny, lahůdky, super a hypermarkety, pizzerie, fast food zařízení či pro centra zpracovávající potraviny.

Modely jsou schopny pokrátit tvrdé sýry, Parmezán, chleba, čokoládu či mandle. Všechny kráječe jsou odolné, spolehlivé, odpovídají CE hygienickým normám a bezpečnostním standardům.

Kráječ sýra s nerezovou externí hlavou lze kombinovat s mlýnkem na maso.

Strouhače mají:

- nerezové tělo a samoblokovací motor
- lakované tělo a elektro-mechanickou brzdu

Produktivita se pohybuje:

- 100 kg/h
- 120 kg/h
- 160 kg/h
- 200 kg/h
- 500 kg/h



Kráječ zeleniny

Jedná se o všestranný a výkonný kráječ, který zajišťuje maximální hygienu při zpracování – jednotlivé díly jsou vyrobeny z materiálů vhodných pro manipulaci s jídlem, mohou být snadno odejmuty a očištěny. Kráječ je možno vybavit řezacími noži, které krájí na plátky, kostky, hranolky, rozsekají Mozzarelu, postrouhají sýr, chléb, oříšky či čokoládu.

Kráječ je vhodný pro restaurace, fast food restaurace, pizzerie, lahůdky, spermacety i pro zpracovatele potravin. Stroj splňuje hygienické i bezpečnostní normy, je vyroben z nerezové oceli a aluminiového potahu včetně plastového vyhazovacího disku. Produkční kapacita je 150/300kg/h

Příslušenství:

- plastový box pro disky
- plastová přijímací nádoba na objem 10 l

