

PELAPATATE-PULISCICOZZE POTATO PEELERS-MUSSEL CLEANERS



filtro opzionale
optional filter
filtre en option
optionale filter
filtro opcional

new!

**Pelapatate - Potato peelers -
Eplucheuse de pommes de terre -
Kartoffelschäler - Pelapatatas**

		C/E PP5	C/E PP5 T	C/E PP10 T	C/E PP20 T	C/E PP30 T	C/E PP50
Capacità di carico - Load capacity - Capacité - Ladefähigkeit - Capacidad de carga	Kg	5	5	10	20	30	50
Produzione - Output - Production - Leistung - Produccion	Kg/h	150	150	300	480	680	1.000
Ciclo di pulizia - Cleaning cycle - Cycle de nettoyage - Reinigungs-zyklus - Ciclo de limpieza	min	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2 - 3
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrommotor - Motor trifásico	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)
Motore monofase - Single-phase motor - Moteur monophasé - Einphasenmotor - Motor monofásico	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)
Peso netto TF (MF) - Net weight TPH (SPH) - Poids net TPH (MPH) - Nettogewicht DPH (EPH) - Peso neto TF (MF)	Kg	29 (30)	34 (35)	45 (46)	59 (60)	61 (62)	94



PELAPATATE. Macchine automatiche per lavare e pulire 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, facilmente estraibili per facilitare la pulizia. La massima igiene nel rispetto delle normative. Per catering, ristoranti, mense, comunità, laboratori alimentari, supermercati e iper, ...

PULISCICOZZE. 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. Facili da usare. Ciclo di lavoro veloce. Studiate specificamente per l'uso. Disco e cestello inox estraibili per facilitare la pulizia. La massima igiene nel rispetto delle normative. Per pescherie, catering, ristoranti, comunità, supermercati e iper, ...

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Timer meccanico preciso e robusto
- 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 C€ in materia di igiene e di sicurezza

A richiesta

- Comandi remoti a parete
- Elettrovalvola di immissione acqua
- Filtro
- Voltaggi speciali, 60 Hz



POTATO PEELERS. Automatic machines for washing and cleaning potatoes and carrots 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, easily removable to facilitate the cleaning. Maximum hygiene in full respect of regulations. For catering, restaurants, canteens, community, food processing plants, hyper and supermarkets...

MUSSEL CLEANERS. Automatic machines for washing and cleaning mussels; they remove the algae and incrustations with excellent cleaning results, considerable labour-savings and a minimum waste of product. Easy to use. Rapid work cycle. Specially designed for the purpose. Disc and stainless steel basket are easy to remove to facilitate cleaning. Maximum hygiene in full respect of regulations. For fish-vendors, catering, restaurants, community, hyper and supermarkets...

- Casing in AISI 304 stainless steel
- Precise and sturdy mechanical timer
- Belt driven motor
- Perforated basket and rotary plate steel. Easy to remove for cleaning purposes.
- Front unloading protected by safety guard that conveys product downwards
- Clear Plexiglas cover to control all the cleaning phases
- 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 with C€ standards in terms of hygiene and safety

On request

- Remote wall-mounted controls
- Water inlet solenoid valve
- Filter
- Special voltages, 60 Hz



EPLUCHEUSES DE POMMES DE TERRE. Machines automatiques destinées à laver et nettoyer pommes de terre et carottes, avec des résultats de nettoyage excellents, des économies sensibles de main-d'oeuvre et une quantité minimum de rebut. Faciles à utiliser. Cycle de fonctionnement rapide. Spécialement étudiées pour cette utilisation spécifique. Disco et bache latérale recouverts d'abrasif, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage. Le maximum d'hygiène dans le respect des normes. Pour la restauration collective, les restaurants, les cantines, les communautés, les laboratoires alimentaires, les supermarchés, les hypermarchés etc.

NETTOYEUSE DE MOULES. Machines automatiques destinées au lavage et au nettoyage de moules. Elles éliminent les algues et les incrustations, avec des résultats de nettoyage excellents, des économies sensibles de main-d'oeuvre et une quantité minimum de rebut. Cycle de fonctionnement rapide. Spécialement étudiées pour cette utilisation spécifique. Disco et panier inox amovibles pour faciliter le nettoyage. Le maximum d'hygiène dans le respect des normes. Pour les poissonneries, la restauration collective, les restaurants, les communautés, les supermarchés, les hypermarchés etc.

- Structure en acier inox AISI 304
- Minuterie mécanique précis et robuste
- Moteur avec, transmission à courroie
- Tambour ajouré et plateau rotatif. Facilement amovibles pour le nettoyage
- Dépôt frontal protégé par une protection de sécurité qui amène le produit en bas
- Couvercle en plexiglas transparent permettant de contrôler les phases de nettoyage
- Capteur qui contrôle l'ouverture du couvercle
- Entrée eau 3/4"; évacuation eau Ø 50 mm
- Parties électriques sous boîtier à degré de protection IP56
- Commandes à N.V.R. à basse tension (24V)
- Machine conforme aux normes C€ en matière d'hygiène et sécurité

Sur demande

- Commandes à distance à monter sur paroi
- Electrovanne d'entrée de l'eau
- Filtre
- Tension spéciales, 60 Hz



KARTOFFELSCHÄLER Automatikmaschinen zum Waschen und Reinigen von Kartoffeln und Möhren mit hervorragenden Reinigungsergebnissen, deutlicher Personalkostensenkung und minimalen Ausschussanteilen. Leicht zu bedienen. Schneller Arbeitszyklus. Eigens für den Einsatzbereich entwickelt. Scheibe und Seitentuch mit Schleifmittel überzogen, leicht Ausziehbar zur Unterstützung der Reinigung. Maximale Hygiene unter Einhaltung der Vorschriften. Für Catering, Restaurants, Mensen, Institute, Lebensmittelverarbeitungsbetriebe, Super- und Hypermärkte,...

MIESMUSCHELREINIGER Automatikmaschinen zum Waschen und Reinigen der Miesmuscheln. Entfernen Algen und Verkrustungen, mit hervorragenden Reinigungsergebnissen,

deutlicher Personalkostensenkung und minimalen Ausschussanteilen. Leicht zu bedienen. Schneller Arbeitszyklus. Eigens für den Einsatzbereich entwickelt. Scheibe und Korb aus Inox-Stahl, ausziehbar zur Unterstützung der Reinigung. Maximale Hygiene unter Einhaltung der Vorschriften. Für Fischgeschäfte, Catering, Restaurants, Institute, Super- und Hypermärkte,....

- Struktur aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Genauer und widerstandsfähiger mechanischer Timer
- Motor mit Riemenantrieb
- Lochkorb und Drehteller. Zur Reinigung leicht herausnehmbar
- Auslauf auf der Vorderseite mit Sicherheitsvorrichtung, die das Produkt nach unten leitet
- Durchsichtiger Plexiglasdeckel zur Überwachung aller Reinigungsphasen
- Kontrollsensor der Deckelöffnung
- Wassereinfluss 3/4"; Wasserablauf Ø 50 mm
- Elektrische Teile in Gehäuse mit Schutzgrad IP56
- Steuerung mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V)
- Maschine mit den C€-Normen in Bezug auf Hygiene und Sicherheit konform

Auf Anfrage

- Fernschalter an der Wand
- Elektroventil Wassereinfluss
- Filter
- Sonderspannungen, 60 Hz



PELA-PATATAS. Máquinas automáticas para limpiar y pelar patatas y zanahorias con excelentes resultados, un significativo ahorro de mano de obra y mínima producción de desechos. Fáciles de usar. Ciclo de trabajo breve. Especialmente diseñadas para el uso previsto. Disco y tela lateral revestidos de material abrasivo, fácilmente desmontables para facilitar sus limpiezas. Máxima higiene de acuerdo a las normas. Para servicios de catering, restaurantes, comedores, comunidades, laboratorios alimentarios, supermercados, hipermercados, etc.

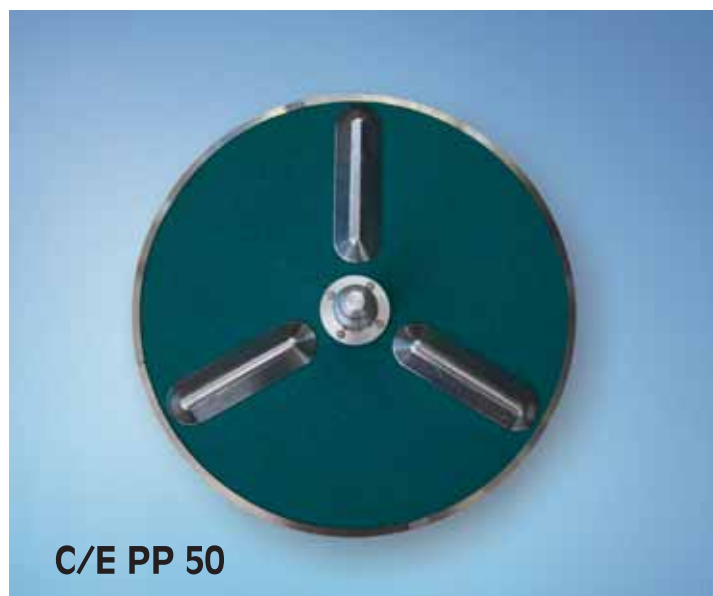
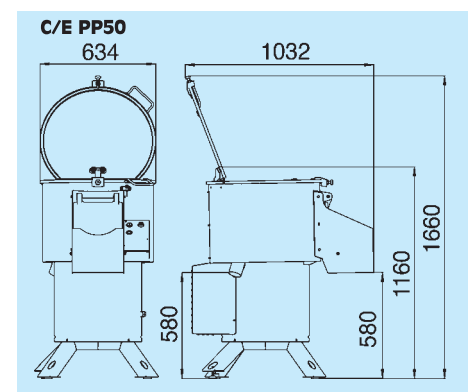
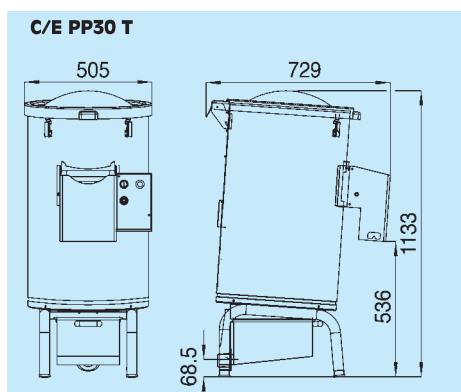
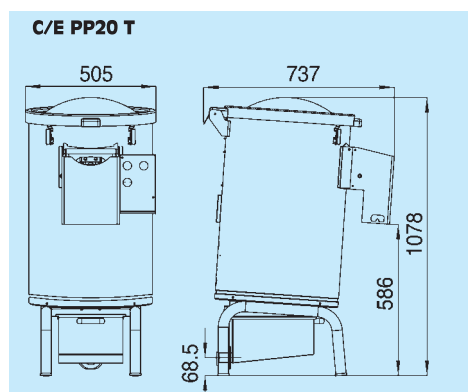
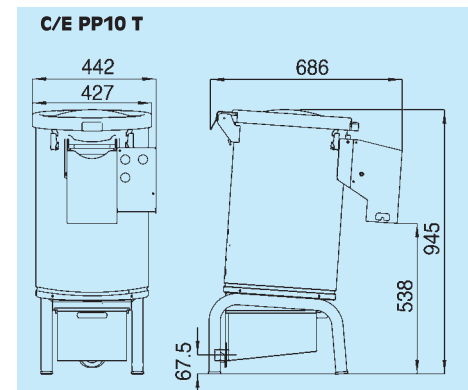
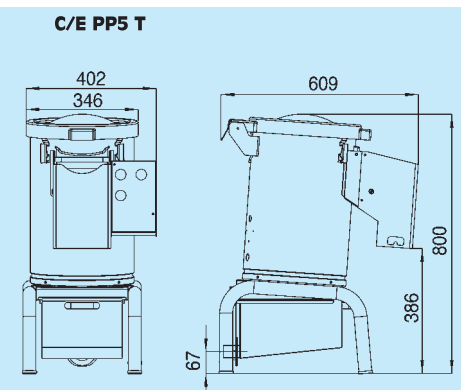
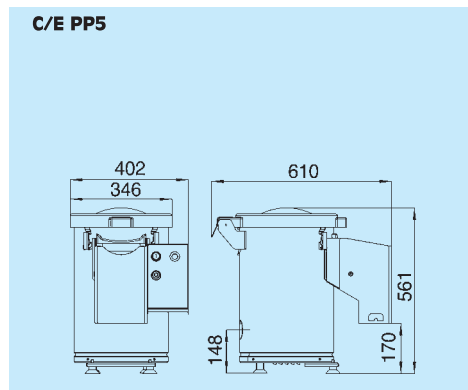
LIMPIA-MEJILLONES. Máquinas automáticas para limpiar mejillones. Quitan algas e incrustaciones con excelentes resultados, ahorro de mano de obra y mínima producción de desechos. Fáciles de usar. Ciclo de trabajo breve. Especialmente diseñadas para el uso previsto. Disco y cesto inoxidables desmontables para facilitar su limpieza. Máxima higiene de acuerdo a las normas. Para pescaderías, servicios de catering, restaurantes, comunidades, supermercados, hipermercados, etc.

- Estructura de acero inox AISI 304
- Temporizador mecánico preciso y sólido
- Transmisión a correa
- Cesto perforado y plato giratorio. Fácil remoción para efectuar limpieza
- Descarga frontal protegida por dispositivo de seguridad que guía el producto hacia abajo
- Tapa de plexiglas transparente para un mejor control de todas las fases de la limpieza
- Sensor que controla la apertura de la tapa
- Entrada de agua 3/4"; descarga de agua Ø 50 mm
- Partes eléctricas en aposita caja con grado de protección IP56
- Mandos con N.V.R. de baja tensión (24 V)
- Máquina conforme a lo establecido por las normativas C€ en materia de higiene y de seguridad

Bajo pedido

- Mando a distancia de pared
- Electroválvula de inyección de agua
- Filtro
- Voltajes especiales, 60 Hz

PELATATE - POTATO PEELERS - EPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE - KARTOFFELSCHÄLER - PELAPATATAS



Pulisciozze - Mussel-cleaner - Nettoyeur pour moules - Miesmuscheln-Reinigungsmaschine - Limpiadora de mejillones

		C/E PC3	C/E PC3 T	C/E PC8 T
Capacità di carico - Load capacity - Capacité - Ladefähigkeit - Capacidad de carga	Kg	3	3	8
Produzione - Output - Production - Leistung - Produccion	Kg/h	60	60	150
Ciclo di pulizia - Cleaning cycle - Cycle de nettoyage - Reinigungs-zyklus - Ciclo de limpieza	min	2 - 3	2 - 3	2 - 3
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrommotor - Motor trifásico	KW (HP)	0,27 (0,35)	0,27 (0,35)	0,75 (1,00)
Motore monofase - Single-phase motor - Moteur monophasé - Einphasenmotor - Motor monofásico	KW (HP)	0,42 (0,56)	0,42 (0,56)	0,75 (1,00)
Peso netto TF (MF) - Net weight TPH (SPH) - Poids net TPH (MPH) - Nettogewicht DPH (EPH) - Peso neto TF (MF)	Kg	29 (30)	34 (35)	45 (46)



Pulisciozze: una macchina realizzata per un uso specifico

Mussels cleaner: a machine designed for a specific use

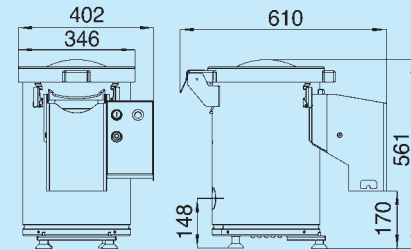
Nettoyeur pour moules: machine projetee pour usage spécifique

Miesmuscheln-reinigungsmaschine: eine Maschine fuer einen bestimmten Einsatz entwickelt

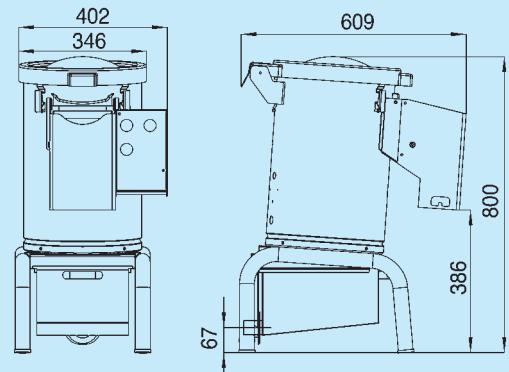
Limpi-mejillones: una máquina diseñada para un uso específico



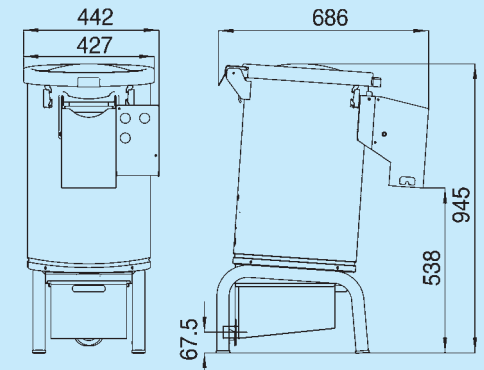
C/E PC3



C/E PC3 T



C/E PC8 T



Minerva Omega group s.r.l.

via del Vetraio, 36 z.i. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy
 tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
 laminerva@laminerva.it - www.laminerva.it
 info@omegafoodtech.it - www.omegafoodtech.it
 UNI EN ISO 9001:2008 - REG. N. 9656-A

