

SLICERS WITH SCALE

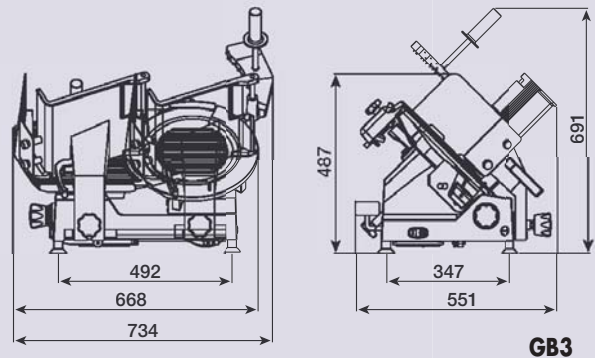


AFFETTATRICI CON BILANCIA SLICERS WITH SCALE

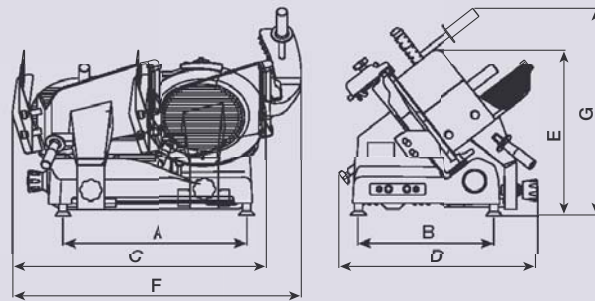
CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		GB3	GB5	GB7	SB5	SB7	CB5	CB7
diametro lama, diameter of the blade, diametre de la lame, Klingendurchmesser, diametro de la cuchilla	mm	300	350	370	350	370	350	370
motore, motor, moteur, Motor, motor	kW (HP)	0,23 (0,30)	0,38 (0,50)	0,38 (0,50)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)
corsa carrello, carriage Stroke, course du chariot, Schilittenweglauf, carrera del carro	mm	325	365	365	380	380	380	380
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm	210	250	265	270	285	270	285
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm	170x210	210x320	225x320	265x335	280x335	265x325	280x325
spessore taglio, cut thickness, epaisseur de coupe, Schnittstärke, espesor de corte	mm	0/23	0/24	0/24	0/15	0/15	0/15	0/15
peso netto, net weight, poids net, Nettogewicht, peso neto	kg	38	48	50	45	46	45	46

	A	B	C	D	E	F	G
GB5	568	416	777	611	520	896	650
GB7	568	416	787	611	512	896	642

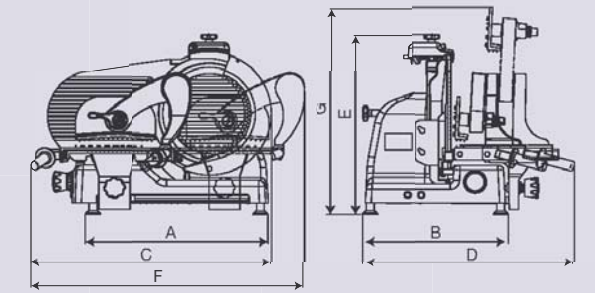


GB3



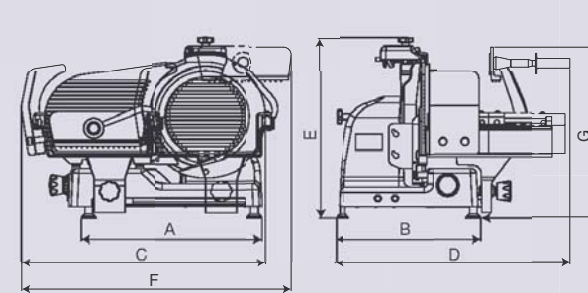
GB5-GB7

	A	B	C	D	E	F	G
SB5	593	475	772	687	572	888	678
SB7	593	475	782	687	562	888	668



SB5-SB7

	A	B	C	D	E	F	G
CB5	593	475	786	766	572	879	564
CB7	593	475	796	766	582	879	554



CB5-CB7

Versione per salumi, version with ham hopper, Ausführung für Wurst, versione pour charcuterie, versión para embutidos

Versione per carni, version with meat hopper, Ausführung für Fleisch, versione pour viandes, versión para carnes



Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza

Machines made according to CE hygiene and safety standards

Machines conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité

Maschinen in Übereinstimmung mit CE Normen zu Hygiene- und Sicherheitsfragen

Máquinas conformas con las normas CE en materia de higiene y seguridad



Minerva Omega group s.r.l.
Via del Vetraino, 36 - 40138 Bologna - Italy
tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
laminerva@laminerva.it
www.minervaomegagroup.com
UNI EN ISO 9001: 2008 - REG. N. 9656-A



I dati del presente catalogo non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso. Specifications and other features are subject to change without notice. (01/17)



DESCRIZIONE GENERALE - GENERAL DESCRIPTION - DESCRIPTION GÉNÉRALE - GENERELLE BESCHREIBUNG - DESCRIPCIÓN GENERAL

Un'affettatrice con bilancia integrata? Ecco perché....

Un sistema di pesatura integrato all'affettatrice. Per di più con un pratico lettore digitale del peso. Una soluzione che risponde alla richieste degli operatori, in particolare quelli della Grande Distribuzione, fortemente impegnati nell'ottimizzare e ridurre drasticamente i tempi di attesa dei clienti.

Il sistema, che precisiamo non essere fiscale, è applicato alla affettatrice in modo da non ridurre lo spazio operativo in quanto il piatto bilancia corrisponde al piano di appoggio. Il grande vantaggio consiste nell'effettuare una serie di tagli più precisi durante l'intero turno di lavoro senza obbligare l'operatore a frequenti passaggi dall'affettatrice alla bilancia: minor numero di spostamenti, quindi ottimizzazione dei tempi e delle energie spese. Operatori più rapidi, meno affaticati, più precisi, maggior numero di clienti serviti.

A slicer with a built-in scale? Here's why...

A weighing system built into the slicer. With the added bonus of a handy digital weight reader. It's a solution that meets operators' needs, particularly those in mass retail, which focuses strongly on optimising and drastically reducing customer waiting times.

The system, which does not issue a receipt, is applied to the slicer in order not to reduce the operating space as the scale pan is the same size as the support surface. The big advantage lies in the operator being able to make a series of more precise cuts over the span of a shift without having to move from the slicer to the scale: this means less moving back and forth, and therefore optimised time and energy. Faster, less tired and more precise operators: more customers served.

Une trancheuse à balance intégrée ? Voici pourquoi ...

Un système de pesage intégré à la trancheuse. Avec, en plus, un pratique dispositif d'affichage digital du poids. Une solution qui répond aux exigences des opérateurs, en particulier ceux de la grande distribution, désireux d'optimiser les opérations et de réduire au minimum les temps d'attente des clients.

Le système, qui ne pèse pas le produit pour l'émission du ticket de caisse, est appliqué à la trancheuse de façon à ne pas réduire l'espace de travail, car le plateau de la balance correspond au plan d'appui. Le grand avantage consiste à pouvoir effectuer une série de coupes plus précises pendant tout le poste de travail sans obliger l'opérateur à des passages fréquents de la trancheuse à la balance : réduction du nombre de déplacements, et donc optimisation du temps et de l'énergie nécessaires. Des opérateurs plus rapides, moins fatigués, plus précis, et un plus grand nombre de clients servis.

Eine Aufschnittmaschine mit integrierter Waage? Hier die Antwort...

Ein in die Aufschnittmaschine integriertes Wiegesystem. Dazu eine praktische digitale Gewichtsabfrage. Eine Lösung, die den Anforderungen des Personals insbesondere in Supermärkten entgegenkommt, wo es darauf ankommt, die Wartezeiten der Kunden zu optimieren und drastisch zu senken.

Bitte beachten Sie, dass dieses System nicht amtlich ist. Es wird so an der Aufschnittmaschine installiert, dass der operative Platz nicht reduziert wird, da der Waagenteller der Auflagefläche entspricht. Der große Vorteil besteht darin, eine Serie präziserer Schnitte während der gesamten Arbeitsschicht auszuführen, ohne den Mitarbeiter zu häufigen Wechseln von der Aufschnittmaschine zur Waage zu zwingen: geringere Anzahl von Bewegungen und entsprechend Optimierung von Zeiten und aufgewendeter Energie. Schnellere, weniger belastete, präzisere Mitarbeiter, größere Anzahl bedienter Kunden.

¿Una cortadora de fiambres con balanza integrada? Por los siguientes motivos...

Un sistema de pesada integrado en la cortadora de fiambres, dotado de un práctico lector digital del peso. Una solución que responde a los requerimientos de los operadores, especialmente los de las grandes superficies, fuertemente comprometidos en optimizar y reducir los tiempos de espera de los clientes.

El sistema - no certificado a efectos fiscales - está aplicado en la cortadora de fiambres sin reducir el espacio operativo, ya que el plato de la balanza corresponde al plano de apoyo. La gran ventaja consiste en realizar una serie de cortes más precisos durante todo el turno de trabajo, sin que el operador deba pasar continuamente de la cortadora de fiambres a la balanza: menor número de movimientos y, en consecuencia, optimización del tiempo y de la energía consumida. Operadores más rápidos, menos fatigados y más precisos, con un mayor número de clientes atendidos.



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - CARACTÉRISTIQUES
TECHNISCHE DATEN - ESPECIFICACIONES

AFFETTATRICI A GRAVITA' CON BILANCIA (GB3 - GB5 - GB7) AFFETTATRICI VERTICALI CON BILANCIA (SB5 - SB7- CB5 - CB7)

- Costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Affilatoio incorporato.
- Trasmissione a cinghia.
- Per i supermercati, gli iper, il dettaglio alimentare e la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.
- Sistema di pesatura, solo per uso operatore, integrato nella macchina.
- 10 kg/2 g
- Display, cella di carico.
- Piatto ricevi fette asportabile per semplice routine di pulizia.
- A richiesta: protezione salva-mano inox (GB3 - GB5 - GB7 - CB5 - CB7).

GRAVITY SLICING MACHINES WITH BUILT-IN SCALE (GB3 - GB5 - GB7) VERTICAL SLICING MACHINES WITH BUILT-IN SCALE (SB5 - SB7- CB5 - CB7)

- Made of aluminum alloy treated with anodic oxidation.
- Built-in sharpener.
- Belt drive.
- For supermarkets, hypermarkets, food retail and collective catering.
- Controls with N.V.R. device
- Built - in weighing system for operator's user only.
- 10 kg/2 g
- Display, loading cell.
- Removable receiving tray for easy cleaning routine.
- On request: inox finger guard (GB3 - GB5 - GB7 - CB5 - CB7).

TRANCHEUSES À GRAVITÉ AVEC BALANCE INCORPORE (GB3 - GB5 - GB7) TRANCHEUSES VERTICALES AVEC BALANCE INCORPORE (SB5 - SB7- CB5 - CB7)

- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Aiguiser incorporé.
- Transmission à courroie.
- Pour les supermarchés, les hypermarchés, le détail alimentaire et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.
- Système de pesage, uniquement pour une utilisation de l'opérateur, intégré dans la machine.
- 10 kg /2 g
- Display, cellule de charge.
- Assiette recevoir des branches amovibles pour les routines de nettoyage.
- Sur demande: Protection main en acier inoxydable (GB3 - GB5 - GB7 - CB5 - CB7).

SCHWERKRAFT-AUSCHNITTSMASCHINEN MIT EINGEBaute WAAGE (GB3 - GB5 - GB7) GERADE AUSCHNITTSMASCHINEN MIT EINGEBaute WAAGE (SB5 - SB7- CB5 - CB7)

- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Riemenantrieb.
- Für Lebensmitteleinzelhandel, Supermärkte, Hypermärkte und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.
- Wägesystem in die Maschine integriert (für Betreiber use only).
- 10 kg /2 g
- Anzeige, Wägezelle..
- Flat waage zur leichten Reinigung abnehmbar Routine.
- Auf Anfrage: Edelstahl Handschutz (GB3 - GB5 - GB7 - CB5 - CB7).

CORTADORAS DE FIAMBRES A GRAVEDAD CON BALANZA INCORPORADA (GB3-GB5-GB7) CORTADORAS DE FIAMBRES VERTICALES CON BALANZA INCORPORADA (SB5-SB7-CB5-CB7)

- Costruidas en aleación de aluminio tratada con oxidación anódica.
- Afilador incorporado.
- Transmisión a correa.
- Para supermercados, hipermercados, venta minorista de alimentos y restauración colectiva.
- Mandos con dispositivo N.V.R.
- Sistema di pesado integrado en la máquina solo para uso operador
- 10 kg/2 g
- Display, celda de carga.
- Plato recibe-feta desmontable para facilidad de limpieza
- Bajo pedido: protección manos en acero inox (GB3 - GB5 - GB7 - CB5 - CB7).



GB3



SB5-SB7



SB5-SB7



CB5-CB7