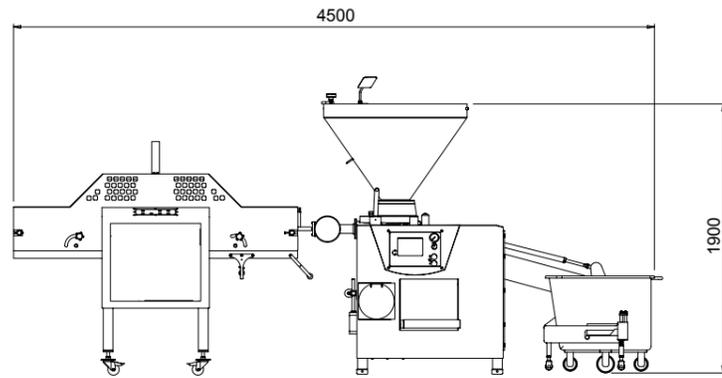
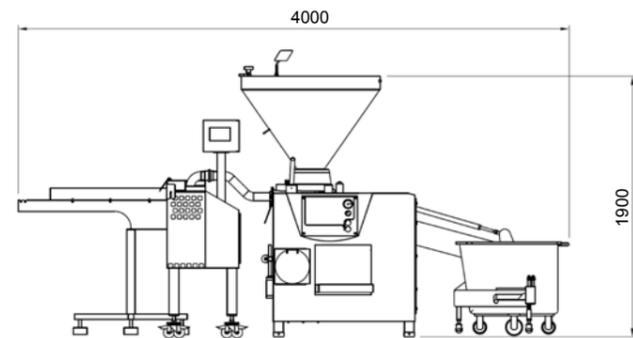


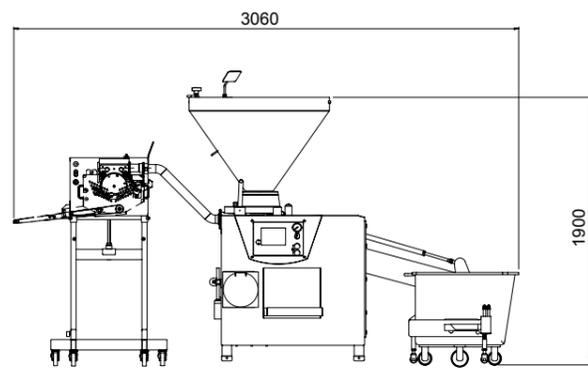
F 20 + AGF 130 + AMP 250



F 20 + ACP + AMP 250



F 20 + ABF



F 20 + AFH 14

Dati e misure non sono impegnativi. La Ditta si riserva di apportare modifiche tecnico costruttive senza darne preavviso.
ATTENZIONE: protezioni e sicurezze possono essere state rimosse per scopi illustrativi. Tutte le protezioni devono essere al loro posto durante la lavorazione.



Via Pancole, 18 - 53036 Poggibonsi (SI) Italy - Tel. +39 0577 936693 - Fax +39 0577 981777
info@omet-foodtech.it - www.omet-foodtech.it



VACUUM FILLERS F SERIES



CEVAPCICI



MEAT BALLS



HAMBURGER



MINCED MEAT

ACCESSORI INSACCATRICI - FILLERS ATTACHMENTS

LINEA CARNE MACINATA - MINCED MEAT LINE



GRUPPO MACINATORE AGF 130 + NASTRO PORZIONATORE AMP 250

Il nastro porzionatore in combinazione con il gruppo macinatore consente la porzionatura ed il taglio di carne macinata da porre (con o senza carta) in vaschetta. La regolazione indipendente della velocità dei due nastri trasportatori insieme alle caratteristiche del gruppo macinatore con separatore assicurano una porzione esatta e una perfetta definizione del macinato.

GRINDING HEAD AGF 130 + AMP 250 PORTIONING BELT

The portioning belt in conjunction with the grinding head allows portioning and cutting of minced meat to be placed (with or without paper) in tray. The independent adjustment of the speeds of the two conveyor belts together with the characteristics of the grinding head with separator ensure an exact portion and a perfect definition of the minced meat.

HAMBURGATRICE AUTOMATICA - AUTOMATIC BURGER FORMER



HAMBURGATRICE AUTOMATICA AFH 14

Dispositivo per la formatura di hamburger a rullo rotante. Collegabile a qualunque macchina insaccatrice dotata di porzionatore. Una ampia scelta di rulli formatori consente la produzione di hamburger di vario tipo e forma. Diametro da 60 a 120 mm. Spessore massimo 30 mm. Telaio mobile regolabile in altezza. Produzione max. 60 porzioni/minuto. Alimentazione elettrica: 200 V, 50/60 Hz, monofase.

AUTOMATIC BURGER FORMER AFH 14

Device for forming hamburgers with rotary drum. Connectable to any vacuum filler equipped with a portioner. A wide choice of forming drums allows production of hamburger of various types and shapes. Diameter from 60 to 120 mm. Maximum thickness 30 mm. Mobile frame with adjustable height. Max production. 60 pcs/minute. Electrical supply: 200 V, 50/60 Hz, 1 phase.

LINEA CEVAPCICI - CEVAPCICI LINE

RIPARTITORE DI FLUSSO ACP + NASTRO PORZIONATORE AMP 250

La Linea Cevapcici è una soluzione ideale per la produzione di cevapcici, mici, crocchette e altri simili prodotti formati.

Il nastro porzionatore in combinazione con il ripartitore di flusso permette la formatura contemporanea di sei flussi uniformi di prodotto per una esatta porzionatura (con o senza carta).

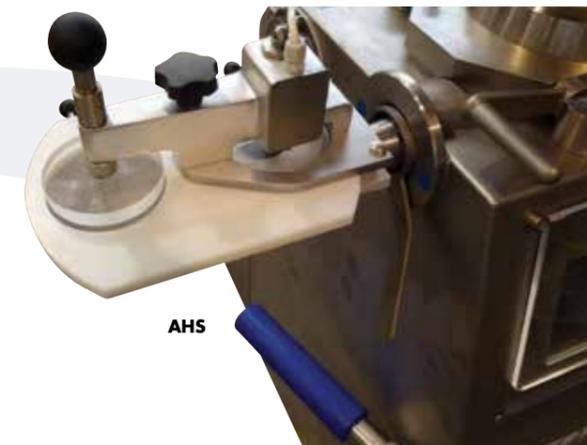
ACP FLOW DIVIDER + AMP 250 PORTIONING BELT

The Cevapcici Line is an optimal production line for manufacturing cevapcici, mici, croquettes and other similar formed products.

The portioning belt in conjunction with the flow divider allows simultaneous forming of six meat flows of product for an exact portioning (with or without paper).



HAMBURGATRICE SEMIAUTOMATICA - SEMIAUTOMATIC BURGER FORMER



HAMBURGATRICE SEMIAUTOMATICA AHS

Dispositivo semiautomatico per la formatura di hamburger di varia dimensione. Collegabile a qualunque macchina insaccatrice dotata di porzionatore. Produzione max. 30 porzioni/minuto. Alimentazione elettrica: 200 V, 50/60 Hz, monofase.

SEMIAUTOMATIC BURGER FORMER AHS

Semiautomatic device for forming hamburgers of various dimensions. Connectable to any vacuum filler equipped with a portioner. Max production. 30 pcs/minute. Electrical supply: 200 V, 50/60 Hz, 1 phase.

FORMATRICE DI POLPETTE - ROUND FORMER



FORMATRICE DI POLPETTE ABF

Dispositivo formatore per la produzione di varie di polpette di forme arrotondate. Sistema di separazione a diaframma. Testa di formatura doppia o singola disponibile in varie misure. Collegabile a qualunque macchina insaccatrice dotata di porzionatore. Struttura in acciaio inox su ruote regolabile in altezza. Sistema elettronico di controllo che permette di gestire le varie forme. Nastro trasportatore multifunzione con regolazione elettronica della velocità.

ROUND FORMER ABF

Forming machine for the production of round shaped products, meatballs and similar. Diaphragma separation system. Single and double forming heads are available in various sizes. Connectable to any vacuum filler equipped with a portioner. Stainless steel moveable frame adjustable in height. Electronic control for handling of various shapes. Multifunction transport belt with electronic speed adjustment.

GRUPPO MACINATORE - GRINDING HEAD



GRUPPO MACINATORE AGF 130

Gruppo macinatore indipendente collegabile a qualunque tipo di insaccatrice. Equipaggiato con sistema di controllo autonomo touch screen per la gestione dei vari programmi di taglio. Possono essere impostate le velocità di taglio dei coltelli per ogni tipo di prodotto (salsiccia fresca, salame milano, salame ungherese). Il sistema garantisce un insacco definito senza smelamento e un prodotto legato senza bolle d'aria per un ottimale stagionatura. Può essere utilizzato nelle varie modalità: insacco continuo, porzionato, clippato, attorcigliato. Dispositivo separatore integrato.

GRINDING HEAD AGF 130

Independent grinding head connectable to any vacuum filler. Independent electronic drive controlled by touch screen. It is possible to set different cutting speed for any kind of product (raw sausage, salami Milano, Hungarian salami). The system guarantees clear particle definition without smearing and binding of the finish product without air pockets for an optimal aging. Applicable in continuous filling, portioning clipping and twisting modes. Integrated bones and tendons separating device.