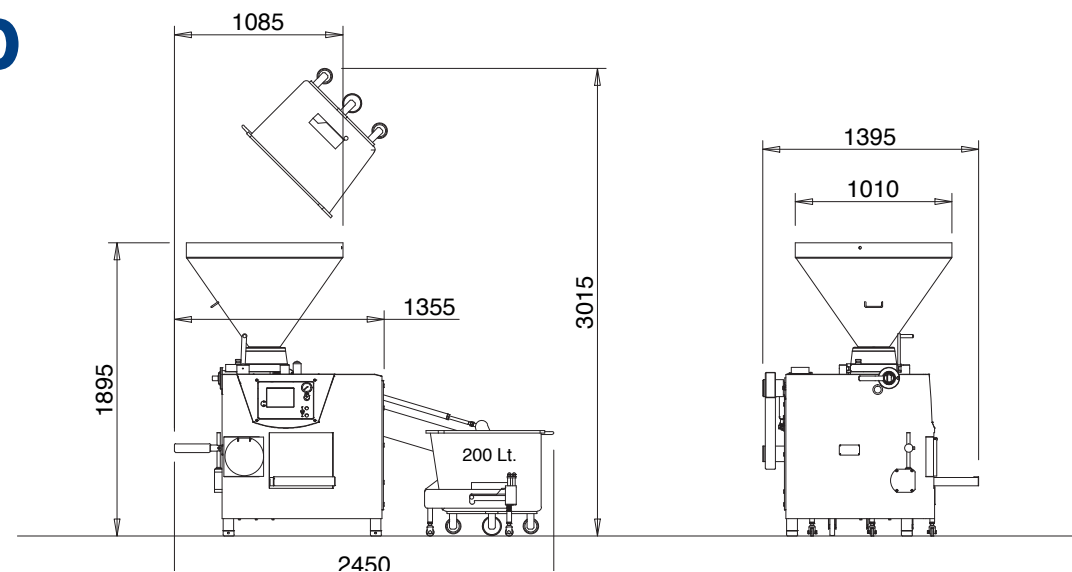




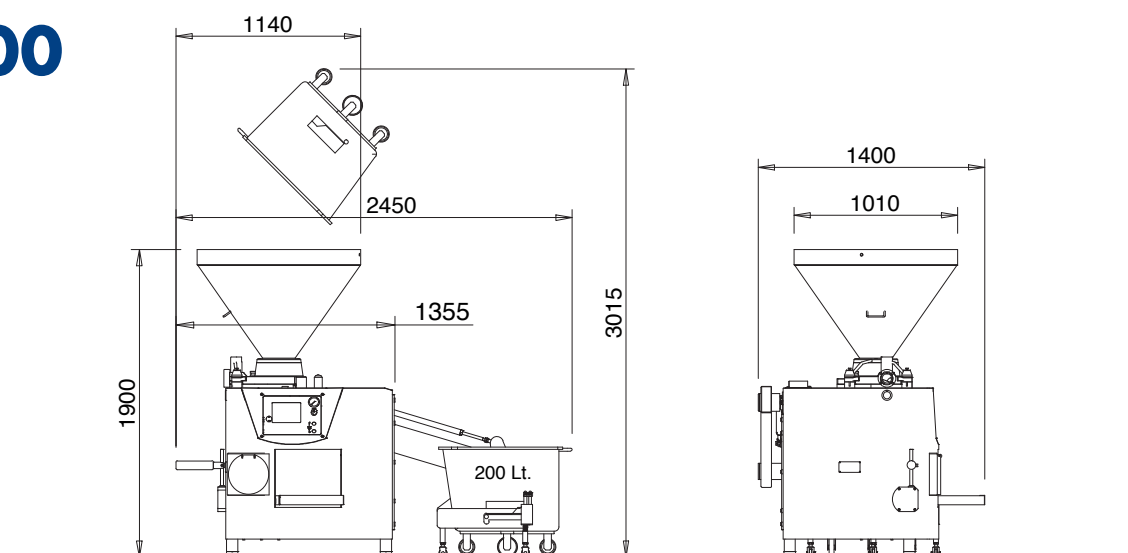
Via Pancole, 18 - 53036 Poggibonsi (SI) - Italy
 Tel. +39 0577 936693 - Fax +39 0577 981777 - info@omet-foodtech.it
 www.omet-foodtech.it

DATI TECNICI	TECNICAL DATA	DATOS TECNICOS		F20I	F20B	F300I	F300B
Capacità tramoggia	Hopper capacity	Capacidad tolva	lt	260	260	260	260
Potenza totale	Total Power	Total Potencia	kW	11	9,5	9,5	9,5
Produzione Max	Max production	Producción Max	kg/h	5600	6000	4300	5000
Pressione di insacco Max	Filling pressure Max	Presión de embusión Max	bar	50	50	35	35
Porzionatore	Portioning range	Porcionador	g	5-10000	5-10000	5-10000	5-10000
Porzioni al minuto	Portioning speed	Velocidad de porcionador	n/min/max				
			25g	750	800	580	670
			50g	660	700	510	590
			100g	470	500	360	420
			200g	330	250	260	300
Alimentatore separato	Independent infeed screw	Alimentador independiente		No	Si/Yes/Si	No	Si/Yes/Si
Peso con caricatore	Weight with loader	Peso con elevador	kg	800	800	950	950

F20



F300

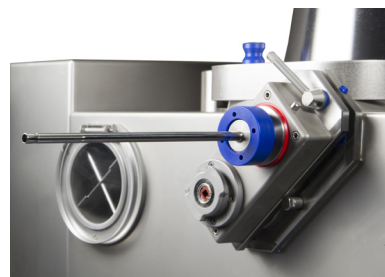


F20 F300

INSACCATRICE CONTINUA SOTTOVUOTO
 CONTINUOUS VACUUM FILLER
 EMBUTIDORA CONTINUA AL VACIO



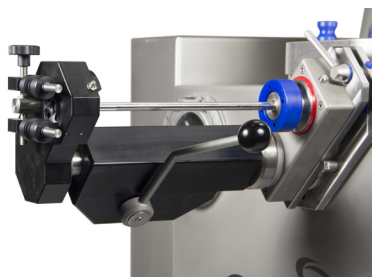
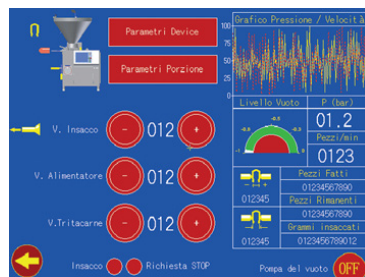
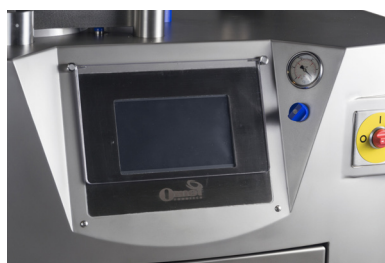
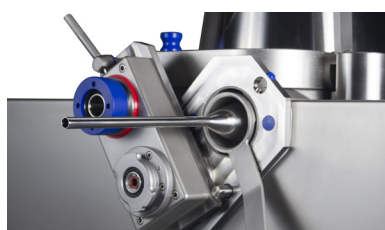
Dati e misure non sono impegnativi. La Ditta si riserva di apportare modifiche tecnico costruttive senza darne preavviso.
 ATTENZIONE: protezioni e sicurezze possono essere rimosse per scopi illustrativi. Tutte le protezioni devono essere al loro posto durante la lavorazione.



Il dispositivo Attorcigliatore permette di essere approntato rapidamente senza uso di utensili.

The Twist Link is Ready quickly and without tools.

El dispositivo Retorcedor permite ser preparado rápidamente sin empleo de herramientas.

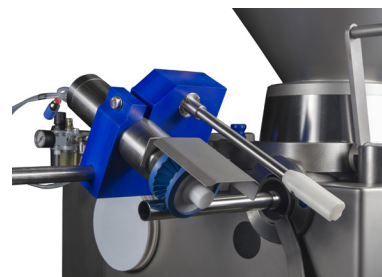


Mano Automatica. I freni per il budello all'estremità dell'imbuto assicurano una lavorazione senza rotture.

Holding Device. The casing brakes and baffle plates avoid breakings in the casing.

Mano Automàtica. Los frenos de la tripa en el extremo del embudo aseguran una producción sin roturas.

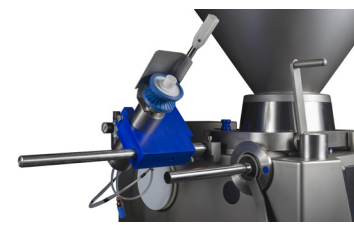
F20



L'Arricciatore permette di incrementare la produttività dell'operatore quando viene usato budello naturale. Un motore pneumatico consente di infilare rapidamente negli imbuto d'insacco tutti i budelli naturali senza danneggiarli.

The Casing Applier increases output when using natural casing. The pneumatic drive unit draws all natural casing. The pneumatic drive unit draws all natural casings over any filling tubes without damaging them.

El Llenador de tripa permite incrementar la productividad del operario cuando se usa tripa natural. Un motor neumático da la posibilidad de introducir rápidamente en los embudos de insacado todas las tripas naturales sin dañarlas.



Il passaggio dell'insacco in continuo al processo di attorcigliatura avviene rapidamente e senza attrezzi.

The change from straight filling to the twisting process can be done quickly and without tools.

El paso de la fase de embutido en continuo al proceso de retorsión se produce rápidamente y sin herramientas.

F300



L'Insaccatrice continua sottovuoto F20

F20 è una macchina di elevate prestazioni e alta produzione per la media e grande impresa. Con sistema di alimentazione con pompa di insacco a palette in acciaio ad alta resistenza. Porzionatura precisa e costante, assenza di aria nell'insacco, nessuna formazione di contropressione nel rotore.

L'Insaccatrice continua sottovuoto F300

F300 è ideale per prodotti delicati, con la pompa d'insacco Omet a pistoncini trapezoidali con rotore in acciaio inox, riducendo al minimo gli sfregamenti del prodotto, garantisce una totale assenza di smelmamento anche a velocità elevate.

Serie B

Un sistema di azionamento completamente stagno comandato da un PLC assicura elevate prestazioni e una grande affidabilità. Tutti i parametri di funzionamento della macchina possono essere impostati dal pannello comandi touchscreen da 10". Un'interfaccia grafica semplice e efficace guida l'operatore nelle impostazioni dei parametri di utilizzo e nel loro monitoraggio. Un'avanzata funzione di diagnostica consente una veloce localizzazione di eventuali problemi. È possibile impostare rampe di accelerazione all'inizio della porzione utili ad evitare rotture del

budello. Possibilità di regolare la velocità di rotazione dell'alimentatore, indipendente da quella del rotore ottimizzandola, in funzione del tipo di insacco. Un controllo di pressione elettronico, garantisce un flusso costante di insacco, minimizzando contropressioni dannose alla qualità del prodotto.

Serie I

È disponibile una versione semplificata con motore asincrono standard azionato da inverter sempre con un pannello comandi touchscreen da 10" estremamente semplice rendo questa macchina, facile da utilizzare, affidabile e semplice da gestire per la manutenzione.

Qualità e Pulizia

Costruzione robusta completamente in acciaio inossidabile. Superfici lisce e assenza di angoli vivi per una veloce ed efficace pulizia. La funzione di retroaspirazione impedisce al prodotto di fuoriuscire dall'imbuto alla fine della porzione rendendo più agevole l'inserimento del budello successivo.

Continuous vacuum filler F20

Machine of high performances and production for the medium and big companies. Pumpset with vanes in high resistance steel. Accurate and constant portioning. Air free products and no back flow in the pumpset.

Continuous vacuum filler F300

The ideal machine for delicate products. The pumpset Omet with stainless steel rotor with trapezoidal pistons, minimizes the frictions of the product guaranteeing a total lack of smearing even at high filling speed.

B Series

An electronic driving system controlled by a PLC completely water proof assures a high productivity, reliability and noiseless operation. All the operating parameters of the machine can be entered from an electronic control panel TOUCHSCREEN. An extremely simple graphical user interface guides the operator in the setting and monitoring of the parameters. An advanced function of diagnostic allows a fast location of possible problems. The statistics function offers information about the production. The help key remembers the main functions of the machine in the language selected

by the operator. It is possible to set ramps of acceleration at the beginning of the portion to avoid breakings of the casing.

I Series

Both models F20 and F300 can be prepared in simplified version "I" where a standard asynchronous motor controlled by an inverter and an extremely simple control panel programmable with mini Touch Screen, make this machine, simple to use, reliable and easy to maintain.

Quality and Cleanliness

The function of retro-aspiration prevents the product from flowing out of the filling tube at the end of the portion making the insertion of the next casing easier. Strong construction completely in stainless steel. Smooth surfaces and lack of corners for a fast and effective cleaning. Hydraulic loader for 90, 120 or 200 lts. buggies. Possibility of connection with any type of clippers or string linkers.

Embutidora continua al vacío F20

Máquina con elevadas prestaciones y producción para la media y grande empresa. Sistema de alimentación con rotor de paletas de acero a alta resistencia. Porciones precisas y constantes, ausencia de aire en el embutido, ninguna formación de contrapresión en el rotor.

Embutidora continua al vacío F300

Máquina con elevadas prestaciones y producción para la media y grande empresa. Sistema de alimentación con rotor de paletas de acero a alta resistencia. Porciones precisas y constantes, ausencia de aire en el embutido, ninguna formación de contrapresión en el rotor.

Serie B

Un sistema de accionamiento electrónico con motores brushless controlado por un PLC, completamente resistente al agua, asegura prestaciones y gran fiabilidad. Todos los parámetros de funcionamiento de la máquina pueden ser programados por un sistema de mandos con una pantalla "TOUCHSCREEN". Un cómodo y simple interfaz gráfico guía al operador en la selección de los parámetros de empleo y en su monitorización. Una avanzada función de diagnóstico permite una veloz localización de posibles problemas. Las funciones de estadísticas ofrecen informa-

ciones sobre la producción efectuada. Es posible programar rampa de aceleración al principio de la porción, útil para evitar roturas de la tripa.

Serie I

Los dos modelos F20 y F300 pueden ser servidas con una versión sencilla donde un motor asíncrono estándar controlado por un variador y un panel de control touch screen muy sencillo, hacen que esta máquina sea segura, fácil de usar y mantener.

Calidad y limpieza

Construcción robusta completamente en acero inoxidable. Superficies lisas y ausencia de esquinas para una rápida y eficaz limpieza. La función de retroceso del embutido impide que el producto rebose del embudo a la conclusión de la porción de manera que la tripa no se va a romper. Elevador hidráulico integrado para carros de 90, 120 o 200 litros. Posibilidad de conexión con cualquier tipo de máquina grapadora o atadora.