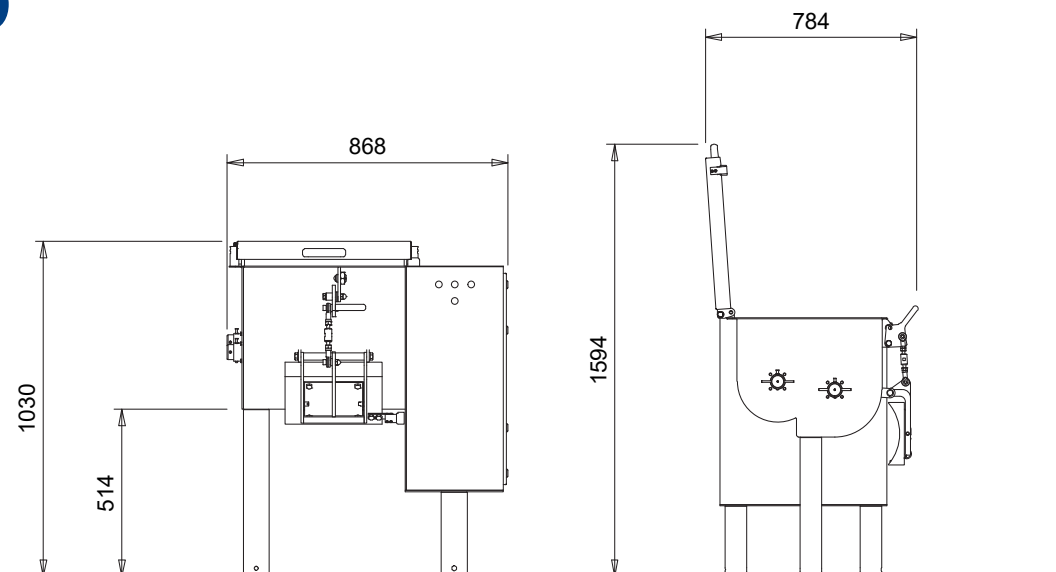




Via Pancole, 18 - 53036 Poggibonsi (SI) - Italy
Tel. +39 0577 936693 - Fax +39 0577 981777 - info@omet-foodtech.it
www.omet-foodtech.it

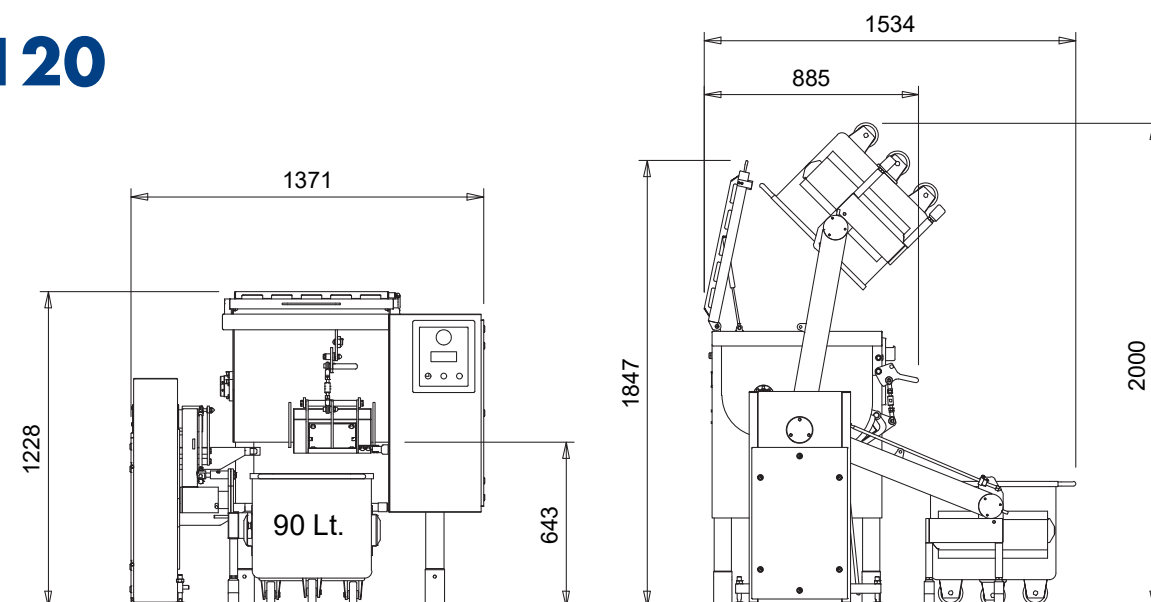
DATI TECNICI	TECHNICAL DATA	DATOS TECNICOS		K70
Capacità vasca	Bowl capacity	Capacidad tolva	lt	100
Motore principale	Main motor	Motor principal	kW	0,75
Peso	Weight	Peso	kg	150

K70



DATI TECNICI	TECHNICAL DATA	DATOS TECNICOS		K120
Capacità vasca	Bowl capacity	Capacidad tolva	lt	160
Motore principale	Main motor	Motor principal	kW	1,5
Motore caricatore	Loader motor	Motor elevador	kW	0,75
Peso	Weight	Peso	kg	230
Peso (macchina + caricatore)	Weight (macch. + loader)	Peso (maq. + elevador)	kg	375

K120



K70
K120

IMPASTATRICI
MIXERS
AMASADORAS



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.

K70



Le **K70** e **K120** impastano e miselano ogni tipo di prodotto di carne e conserve destinati alla produzione di salumi, hamburger, insalate, preparati vari.

Sono adatte per l'utilizzo in imprese di piccole e medie dimensioni.

Qualità e Pulizia

Il sistema di miscelazione a doppio albero mescolatore con **palette intersecanti** garantisce un trattamento delicato del prodotto e l'ottenimento di impasti omogenei.

Gli alberi mescolatori possono essere smontati velocemente e facilmente. Superfici lisce e assenza di angoli vivi per una veloce ed efficace pulizia. La facile accessibilità e una accurata progettazione rendono agevole il lavaggio e la sanificazione di tutta la macchina.

Produttività

La robusta costruzione in acciaio inox insieme ad una meccanica affidabile le rende adatte ad un uso durevole ed esente da manutenzioni. Una singola ma ampia portella consente lo scarico

totale del prodotto in pochi secondi in vagonetti da lt. 90, 120 o 200.

Opzioni K120

Può essere equipaggiata con un sistema di variazione di velocità dei mescolatori: per ogni tipo di prodotto sarà possibile trovare la velocità di lavorazione più adatta.

Può essere dotata di un pannello di comando elettronico gestito da un PLC per la programmazione in automatico dei cicli di lavoro. Tutte le funzioni della macchina possono essere monitorate su un display Touchscreen. Ciò permette la gestione di cicli di impasto anche complessi per la lavorazione di qualunque tipo di prodotto.

È possibile installare, anche successivamente all'acquisto, un dispositivo caricatore idraulico per vagonetti da lt. 90.

K120



The **K70** and **K120** can mix any kind of product destined to the production of sausages, hamburger, salads and ready-made products.

They are adapt to use in small and medium-small companies.

Quality and Cleanliness

The mixing system with double shafts with **intersecting paddles** guarantees a delicate treatment of the product and the obtainment of a homogeneous mixture.

The mixing shafts can be removed quickly and easily.

Smooth surfaces and lack of corners for a fast and effective cleaning.

Productivity

The strong construction in stainless steel and a reliable mechanics makes them adapt to a durable use and free from maintenance.

A single but large discharging port allows the

total unload of the product in 90, 120 or 200 lt. buggies in few seconds.

Options for K120

On request can be equipped with a system for the variation of speed of the mixing arms: it will be possible to find the most suitable speed for each type of product.

Every mixer can be equipped with an electronic control panel managed by a PLC for the automatic programming of mixing cycles. All the functions of the machine can be monitored on a large display. This allows the execution of even complex mixing cycles for the processing of any kind of product.

Possibility to install, also subsequently to the purchase, a hydraulic loader for 90 lts. buggies.

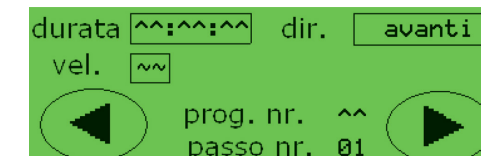
Las **K70** y **K120** amasa y mezcla cualquier tipo de producto de carne y conservas destinadas a la producción de embutidos, hamburguesa, ensaladas, platos precocinados, etc. Son maquinarios para el empleo en pequeña y mediana empresa.

Calidad y Limpieza

El sistema de mezcla con doble eje con **paletas intersectadas** garantiza un tratamiento delicado del producto y la producción de una mezcla homogénea. Los ejes con paletas pueden ser quitados en manera fácil y rápida. Las superficies lisas y la ausencia de esquinas permiten una limpieza rápida y eficaz.

Productividad

La robusta construcción en acero inoxidable junto a una fiable mecánica garantiza un empleo duradero y sin mantenimiento. Una sola pero amplia puerta permite la descarga total del producto para carros de lt. 90 120 o 200 en pocos segundos. La buena accesibilidad y un preciso diseño permiten una fácil la limpieza de toda la



máquina.

Opciones K120

Si pedido, todas las amasadoras Omet pueden ser equipadas con un sistema de variación de velocidades de los brazos mezcladores. Para cada tipo de producto será posible elegir la velocidad de elaboración más adecuada. Cada amasadora puede ser dotada con un panel de mandos electrónicos controlado por un PLC para la programación automática de los ciclos de trabajo. Todas las funciones de la máquina pueden ser monitorizadas mediante una amplia pantalla. Esto permite también la gestión de ciclos de mezcla complejos para la elaboración de cualquier tipo de producto.

Si pedido, hay también la posibilidad de instalar un elevador hidráulico para carros de 90 litros.

