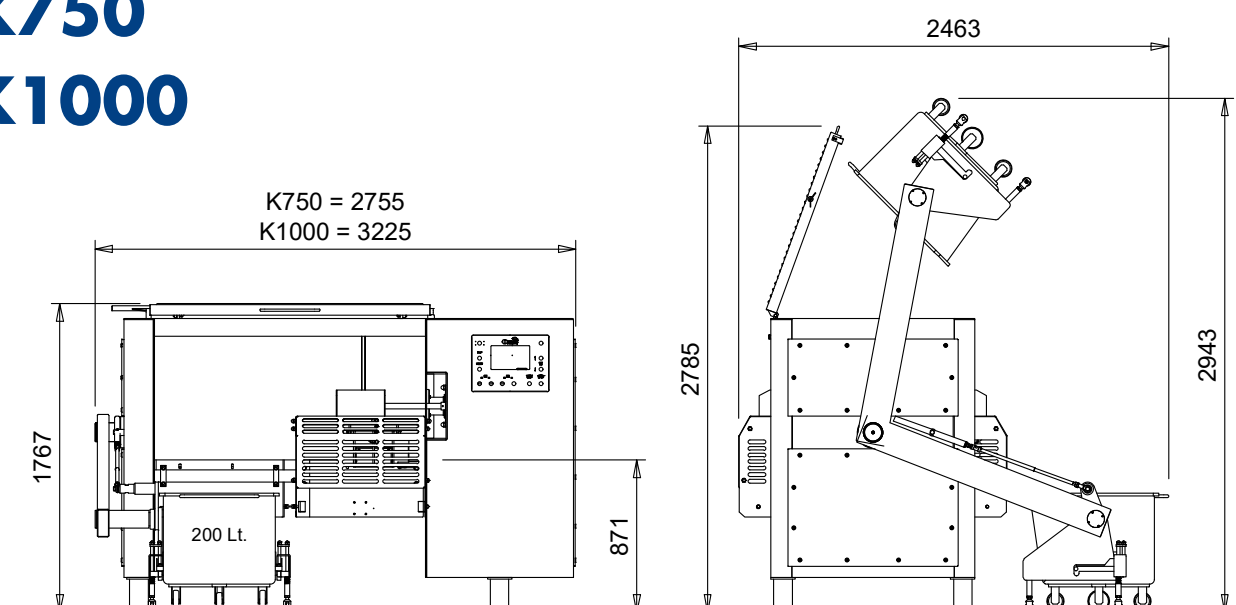




Via Pancole, 18 - 53036 Poggibonsi (SI) - Italy
Tel. +39 0577 936693 - Fax +39 0577 981777 - info@omet-foodtech.it
www.omet-foodtech.it

DATI TECNICI	TECNICAL DATA	DATOS TECNICOS		K750	K1000
Capacità vasca	Bowl capacity	Capacidad tolva	lt	1100	1500
Motore principale	Main motor	Motor principal	kW	4 (x2)	5,5 (x2)
Motore caricatore	Loader motor	Motor elevador	kg	0,75	0,75
Peso	Weight	Peso	kg	1500	1800
(macchina + caricatore)	(macch. + loader)	(maq. + elevador)			

K750 K1000



K750 K1000

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.

K750 K1000



La **K750 e K1000** impastano e miscelano ogni tipo di prodotto di carne e conserve destinate alla produzione di salumi, hamburger, insalate, preparati vari. Sono adatte per l'utilizzo in imprese di medie e grandi 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.

Le portelle di scarico completamente smontabile in pochi attimi senza l'uso di utensili è facile da pulire.

La distanziatura tra il gruppo riduttore e la vasca isola il prodotto dagli oli lubrificanti del movimento e allo stesso tempo protegge la meccanica da eventuali infiltrazioni di acqua.

Produttività

La robusta costruzione in acciaio inox insieme ad una meccanica affidabile le rende adatte ad un uso durevole ed esente da manutenzioni. Due

portelle di scarico poste sotto la vasca assicurano il riempimento simultaneo di due vagonetti Carrello elevatore idraulico integrato.

Opzioni

Possono essere equipaggiate 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. Possibilità di installare un sistema di lavaggio automatico e un dispensatore di liquidi e saline.

Iniezione di CO2

L'impianto di iniezione di CO2 opzionale permette di raggiungere temperatura anche fino a -40°C. La possibilità di ridurre la temperatura del prodotto impedisce la formazione di batteri e permette la lavorazione di prodotti che altrimenti potrebbero venire danneggiati durante l'impasto.

The **K750** and **K100** can mix any kind of product destined to the production of sausages, hamburger, salads and ready-made products. They are adapt to use in medium and big 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. The spacing between the gear-box and the mixing bowl isolates the product from the lubricating oils of the drive and protects the mechanics from possible infiltrations of water.

Productivity

The strong construction in stainless steel and a reliable mechanics makes them adapt to a durable use and free from maintenance. Two discharging ports located under the bowl assure the simultaneous filling of two buggies. Integrated hydraulic loader.

Options

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 of installing an automatic washing system and a dispenser of liquids and saline.

CO2 Injection mixers

The CO2 injection system allows to reach temperatures down to -40°C. The possibility of reducing the temperature of the product prevents from the formation of bacteria and permits the processing of products which otherwise could be damaged during the mixing.

La **K750-1000** amasa y mezcla cualquier tipo de producto de carne y conservas destinadas a la producción de embutidos, hamburguesa, ensaladas, platos precocinados, etc. Son máquinas para el empleo en la media y grande industria.

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. Las superficies lisas y la ausencia de esquinas permiten una limpieza rápida y eficaz. La distancia entre el grupo reductor y la cuba de mezcla aísla el producto del aceite lubricante y al mismo tiempo protege el mecanismo de eventuales filtraciones de agua.

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 K750-1000

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. Posibilidad de instalar ciclos de lavado automático y adición de líquidos y salinas. Elevador hidráulico integrado.

Amasadoras con inyección de CO2

La instalación de inyección de gas CO2 permite bajar las temperaturas hasta -40°C. La posibilidad de reducir la temperatura del producto impide la formación de bacterias y permite la elaboración de productos que de otra manera pueden ser dañados durante el proceso de elaboración.