

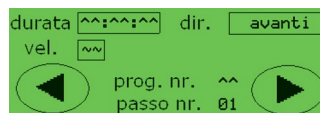


K230 K400

IMPASTATRICI
MIXERS
AMASADORAS



K230



Le **K230** e **K400** 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 miselazione a doppio albero mescolatore con palette intersecanti garantisce un trattamento delicato del prodotto e l'ottenimento di impasti omogenei. 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. 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 capiente vasca da 300 litri per la K230 e da 550 litri per la K400 permettono la miselazione rapida del prodotto. 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. Gli alberi mescolatori possono essere smontati velocemente e facilmente.

Opzioni

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.

The **K230** and **K400** 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.

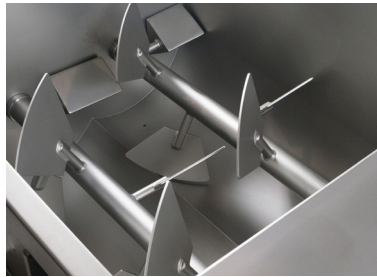
Quality and Cleanliness

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. 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 capacious bowl of 300 liters for the K230 and 550 liters for the K400 allows a fast mixing of the product.

K400



Programma n° 1							IMPASTO	
	dir.	vel.	durata			v/s	in.	Gr.
			h	m	s			
1	<<	10	0	0	30	---	---	0
2	<<	30	0	2	0	---	---	0
3	>>	20	0	1	0	---	---	0



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

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, 120 or 200 lts. buggies.

Las **K230** y **K400** amasa y mezcla cualquier tipo de producto en carne y conservas destinadas a la producción de embutidos, hamburguesa, ensaladas, platos precocinados, etc. Máquinas para el empleo en la 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. 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 capacidad de la cuba de 300 litros para K230 y de 550 litros para K400 permiten una mezcla rápida del producto. La robusta construcción en acero inoxidable junto a una fiable mecánica garantiza un empleo duradero y sin manutención. 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 limpieza de toda la máquina.

Opciones K230-400

Bajo pedido, todas las amasadoras Omet pueden ser equipadas con un sistema de variación de velocidad 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.

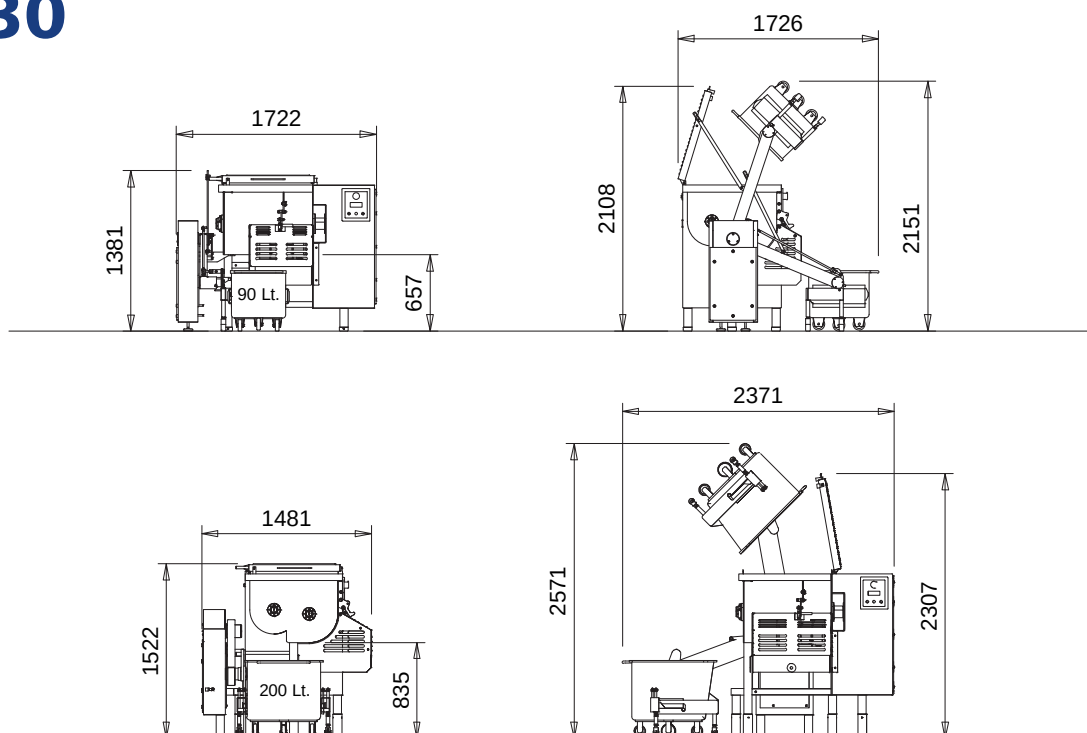
Bajo pedido, hay también la posibilidad de instalar un elevador hidráulico para carros de 90, 120 o 200 litros.



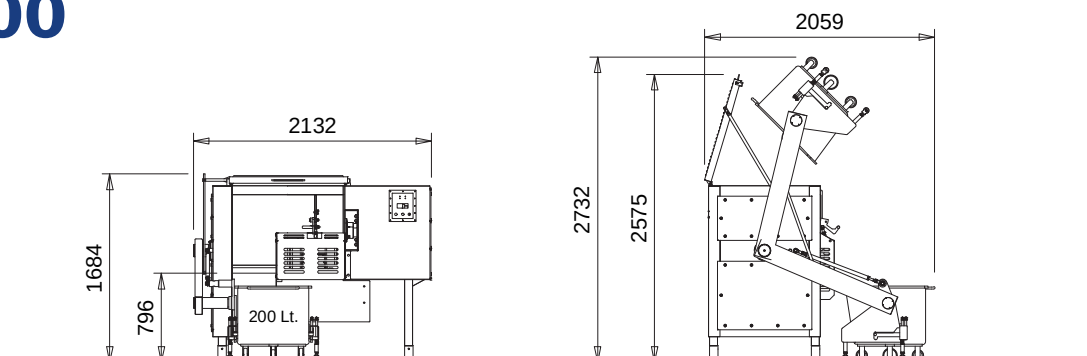
Via Pancole, 18 - 53036 Poggibonsi (SI) - Italy
 Tel. +39 0577 936693 - Fax +39 0577 981777 - info@omet-foodtech.it
www.omet-foodtech.it

DATI TECNICI	TECNICAL DATA	DATOS TECNICOS		K230	K400
Capacità vasca	Bowl capacity	Capacidad tolva	lt	300	550
Motore principale	Main motor	Motor principal	kW	3	4
Motore caricatore	Loader motor	Motor elevador	kW	0,75	0,75
Peso	Weight	Peso	kg	460	490
Peso (macchina + caricatore)	Weight (macch.+ loader)	Peso (maq. + elevador)	kg	600	930

K230



K400



Dati e misure non sono impegnativi. La Ditta si riserva di apportare modif che tecnico costruttive senza darne preavviso.

Av. Cami Nou,12
 46910 BENETUSSER (Valencia-ESPAÑA)
 Telf. +34 963 750 362 - Fax. 963 961 474



www.fuerpla.com
 E-MAIL: info@fuerpla.com