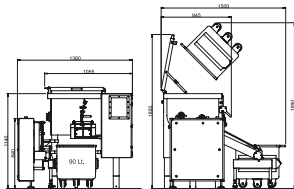
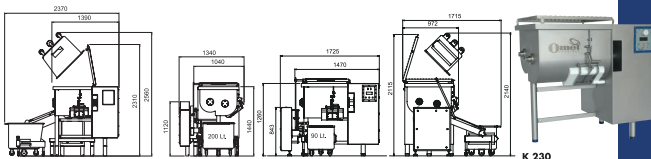


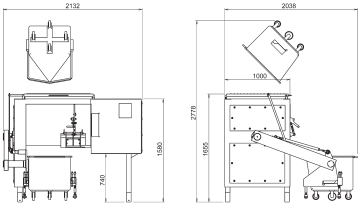
Dati tecnici	Technical data	Datos técnicos	mod.	K 120	K 230	K 400
Capacità vasca	Bowl capacity	Capacidad tolva	litri	160	300	550
Motore principale	Main motor	Motor principal	kW	1,5	3	4
Motore caricatore	Loader motor	Motor elevador	kW	0,75	0,75	0,75
Peso	Weight	Peso	kg	220	350	490
Peso [macchina + caricatore]	Weight [mach. + loader]	Peso [maq. + elev.]	kg	360	490	650



K 120



K 230

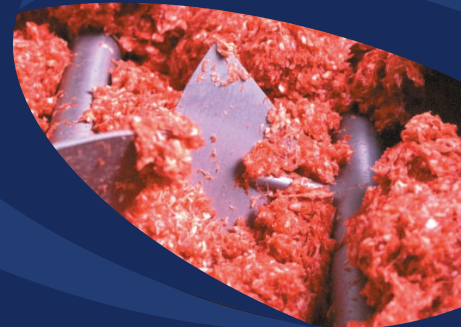


K 400

Dati e misure non sono impegnativi. La Ditta si riserva di apportare modifiche tecniche costruttive senza darne preavviso.  
 ATENCIÓN: protecciones y seguridades possono essere state rimosse per scopi illustrativi. Tutte le produzioni devono essere di loro posto durante la lavorazione.

**Omet**  
FOODTECH

impastatrice  
mixer  
amasadora

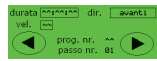
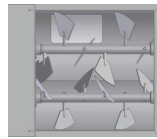


**Omet**  
FOODTECH

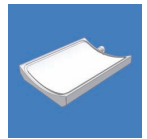
Via Pancole 18 - 53036 Poggibonsi (SI) Italy - Tel. +39 0577 936693 - Fax +39 0577 981777  
 info@ometfoodtech.it - www.ometfoodtech.it

mod. K 120 - mod. K 230 - mod. K 400

- Macchine miscelatrici per l'utilizzo in imprese di dimensioni piccole e medio-piccole.
- Impasta e miscela ogni tipo di prodotto di carne e conserve destinati alla produzione di salsami, hamburger, insalate, preparati vari.
- Il sistema di miscelazione a doppio albero mescolatore con palette intersecanti garantisce un trattamento delicato del prodotto e l'ottenimento di impasti omogenei.
- La robusta costruzione in acciaio inox insieme ad una meccanica affidabile le rende adatte ad un uso durevole ed esente da manutenzione.
- Gli alberi mescolatori possono essere smontati velocemente e facilmente. Superfici lisce e assenza di angoli vivi per una veloce ed efficace pulizia.
- A richiesta tutte le impastatrici Omet possono essere equipaggiate con un sistema di variazione di velocità dei mescolatori: per ogni tipo di prodotto sarà possibile utilizzare la velocità di lavorazione più adatta.
- Ogni impastatore può essere dotato 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 ampio video a sfioramento a tecnologia "TOUCH SCREEN". Ciò permette la gestione di cicli di impasto anche complessi per la lavorazione di qualunque tipo di prodotto.
- Protezioni antirifluschi assicurata da sensori controllati da una centralina elettronica di massima sicurezza.
- Macchina conforme alle direttive comunitarie.
- Mixers for the use in small and medium-sized companies.
- They can mix any kind of product destined to the production of sausages, hamburger, salads and ready made products.
- The mixing system with double shafts with intersecting paddles guarantees a delicate treatment of the product and the obtaining of a homogeneous mixture.
- The strong construction in stainless steel and a reliable mechanic makes them adapt to a durable use and free from maintenance.
- The mixing shafts can be easily and quickly removed. Smooth surfaces and lack of corners for a fast and effective cleaning.
- On request all Omet mixers 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 "TOUCH SCREEN" video. This allows the execution of even complex mixing cycles for the processing of any kind of product.
- Accident prevention protection assured by sensors controlled by a high safety electronic central unit.
- Machine conforming to the EC directives.



- ◊ Máquinas para el empleo en pequeña y mediana empresa.
- ◊ Amasa y mezcla cualquier tipo de producto en carne y conservas destinadas a la producción de embudos, hamburguesas, ensaladas, platos precocinados, etc.
- ◊ El sistema de mezcla a doble árbol de paletas garantiza un trato delicado del producto y la obtención de una mezcla homogénea.
- ◊ La robusta construcción en acero inoxidable, junto a una fiable mecánica garantiza un empleo duradero y lo exime de su manutención.
- ◊ Los brazos mezcladores pueden ser movidos fácil y rápidamente. Superficies lisas y ausencia de esquinas permiten una rápida y eficaz limpieza.
- ◊ Bajo solicitud, todas las máquinas amasadoras Omet pueden ser equipadas con un sistema de variación de velocidades en sus brazos mezcladores. Para cada tipo de producto será posible encontrar la velocidad de elaboración más adecuada.
- ◊ Cada máquina amasadora puede ser dotada con un panel de mando electrónico controlado por un PLC para la programación automática de los ciclos de trabajo. Todas las funciones de la máquina pueden ser monitorizadas sobre un amplio pantalla sensora de alta tecnología "TOUCH SCREEN". Lo que también permite la gestión de ciclos complejos de mezclas para la elaboración de cualquier tipo de producto.
- ◊ Sistema de protección (contra accidentes) asegurado por sensores controlados por una centralina electrónica de máxima seguridad.
- ◊ Máquina conforme a las normas comunitarias.



#### • IMPASTATRICE MOD. K120

È il modello più piccolo della gamma di impastatrici con scarico dal basso. Una singola ma ampia portella consente lo scarico totale del prodotto in pochi secondi in vagonetti da lt. 90, 120 o 200. La facile accessibilità e una accurata progettazione rendono agevole il lavaggio e la sanificazione di tutta la macchina. Possibilità di installare, anche successivamente all'acquisto, un dispositivo caricatore idraulico per vagonetti da lt. 90.

#### • MIXER MOD. K120

It's the smallest model of the range of mixers with unloading from the bottom. A single but large discharging port allows the total unload of the product in 90, 120 or 200 lt. buggies in few seconds. The easy accessibility and an accurate design make the washing and the sanitification of the machine very simple. Possibility to install, also subsequently to the purchase, a hydraulic loader for 90 lt. buggies.

#### ◊ AMASADORA MOD. K120

Es el modelo más pequeño de la gama de máquinas amasadoras con descarga desde la parte inferior. Un individuo pero amplia puerta permite la descarga total del producto para carros de lt. 90, 120 o 200 en pocos segundos. La fácil accesibilidad y un preciso diseño hacen fácil el lavado y la limpieza de toda la máquina. Posibilidad de instalar un elevador hidráulico para carros de 90 litros.

#### • IMPASTATRICE MOD. K 400

La capiente vasca da 550 litri permette la miscelazione rapida del prodotto. Una singola ma ampia portella consente lo scarico totale del prodotto in pochi secondi in vagonetti da lt. 90, 120 o 200. La distanzatura 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. Il sistema di fissaggio degli alberi mescolatori impedisce le infiltrazioni di sporco e acqua e consente un rapido smontaggio degli stessi per la pulizia. La portella di scarico completamente smontabile in pochi attimi senza l'uso di utensili è facile da pulire. Dispositivo caricatore idraulico per vagonetti da lt. 90, 120 o 200.

#### • MIXER MOD. K 400

The capacious bowl of 550 liters allows a fast mixing of the product. A single but large discharging port allows the total unload of the product in 90, 120 or 200 lt. buggies in few seconds. The spacing between the gearbox and the mixing bowl isolates the product from the lubricating oils of the drive and protects the mechanics from possible infiltrations of water. The fastening mechanism of mixing arms avoids infiltrations of dirty and water and allows a quick disassembling for cleaning. The discharging port completely removable in few instants without tools is easy to clean. Hydraulic loader for 90, 120 or 200 lt. buggies.

#### ◊ AMASADORA MOD. K 400

La capacidad de la cuba es de 550 litros permitiendo una mezcla rápida del producto. Un individuo pero amplia puerta permite la descarga total del producto para carros de lt. 90, 120 o 200 en pocos segundos. La distancia entre el grupo reductor y la cuba de mezcla aísla al producto del aceite lubricante y al mismo tiempo protege al mecanismo de eventuales filtraciones de agua. El sistema de fijación de brazos mezcladores evita infiltraciones de suciedad y agua, permitiendo un desensamblaje rápido para su limpieza. La puerta de descarga completamente desmontable en poco tiempo, sin el empleo de herramientas es muy fáciles de limpiar. Dispositivo elevador hidráulico para carros de lt. 90, 120 o 200.

#### • IMPASTATRICE MOD. K230

La capiente vasca da 300 litri permette la miscelazione rapida del prodotto. Una singola ma ampia portella consente lo scarico totale del prodotto in pochi secondi in vagonetti da lt. 90, 120 o 200. La distanzatura 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. Il sistema di fissaggio degli alberi mescolatori impedisce le infiltrazioni di sporco e acqua e consente un rapido smontaggio degli stessi per la pulizia. La portella di scarico completamente smontabile in pochi attimi senza l'uso di utensili è facile da pulire. Possibilità di installare, anche successivamente all'acquisto, un dispositivo caricatore idraulico per vagonetti da lt. 90, 120 o 200.

#### • MIXER MOD. K230

The capacious bowl of 300 liters allows a fast mixing of the product. A single but large discharging port allows the total unload of the product in 90, 120 or 200 lt. buggies in few seconds. The spacing between the gearbox and the mixing bowl isolates the product from the lubricating oils of the drive and protects the mechanics from possible infiltrations of water. The fastening mechanism of mixing arms avoids infiltrations of dirty and water and allows a quick disassembling for cleaning. The discharging port completely removable in few instants without tools is easy to clean. Possibility to install, also subsequently to the purchase, a hydraulic loader for 90, 120 or 200 lt. buggies.

#### ◊ AMASADORA MOD. K230

La capacidad de la cuba es de 300 litros permitiendo una mezcla rápida del producto. Un individuo pero amplia puerta permite la descarga total del producto para carros de lt. 90, 120 o 200 en pocos segundos. La distancia entre el grupo reductor y la cuba de mezcla aísla al producto del aceite lubricante y al mismo tiempo protege al mecanismo de eventuales filtraciones de agua. El sistema de fijación de brazos mezcladores evita infiltraciones de suciedad y agua, permitiendo un desensamblaje rápido para su limpieza. La puerta de descarga completamente desmontable en poco tiempo, sin el empleo de herramientas es muy fáciles de limpiar. Posibilidad de instalar, también sucesivamente a la adquisición, un dispositivo elevador hidráulico para carros de lt. 90, 120 o 200.

