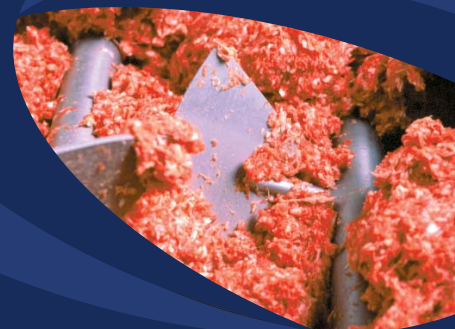
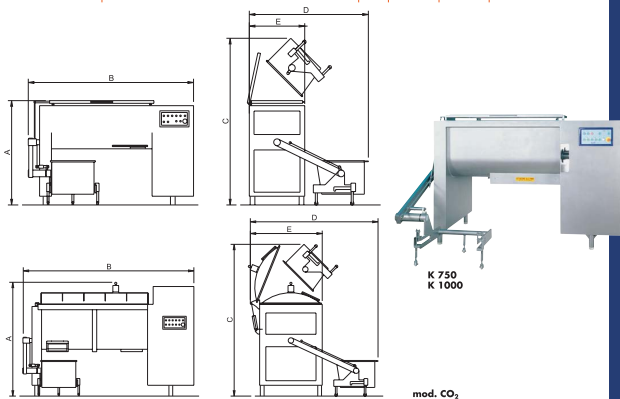




impastatrice
mixer
amasadora



Dati tecnici	Technical data	Datos técnicos	mod.	K 750	K 1000
Capacità vasca	Bowl capacity	Capacidad tolva	l	1100	1500
Motore principale	Main motor	Motor principal	kW	4x2	5,5x2
Motore caricatore	Loader motor	Motor elevador	kW	0,75	0,75
Peso (macchina + caricatore)	Weight (mach. + loader)	Peso (maq. + elev.)	kg	1550	1850
Dimensioni		Dimensiones			
	A		mm	1760	1780
	B		mm	2710	3180
	C		mm	2820	2820
	D		mm	2210	2210
	E		mm	1240	1240



K 750
K 1000

mod. CO₂

Dati tecnici	Technical data	Datos técnicos	mod.	K 750 CO ₂	K 1000 CO ₂
Capacità vasca	Bowl capacity	Capacidad tolva	l	1100	1500
Motore principale	Main motor	Motor principal	kW	4x2	5,5x2
Motore caricatore	Loader motor	Motor elevador	kW	0,75	0,75
Peso (macchina + caricatore)	Net weight (mach. + loader)	Peso neto (maq. + carg.)	kg	1550	1850
Dimensioni		Dimensiones			
	A		mm	2130	2150
	B		mm	2710	3180
	C		mm	2860	2860
	D		mm	2380	2380
	E		mm	1410	1410

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



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

mod. K 750 - mod. K 1000

IMPASTATRICI MOD. K750 - K1000

- Macchine miscelatrici per l'uso in industrie di medie e grandi dimensioni.
- Impasta e miscela ogni tipo di prodotto di carne e conserve destinati alla produzione di salumi, 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.
- Due portelle di scarico poste sotto la vasca assicurano il riempimento simultaneo di due vagonetti.
- La robusta costruzione in acciaio inox e una meccanica affidabile le rende adatte ad un uso durevole ed esente da manutenzione.
- Superfici lisce e assenza di angoli vivi per una veloce ed efficace pulizia. Le portelle di scarico completamente smontabili in pochi attimi senza l'uso di utensili sono facili da pulire.
- 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.
- Controllo elevatore idraulico integrato.
- Ogni impastatrice 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 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 antiriflesso assicurano da sensori controllati da una centralina elettronica di massima sicurezza.
- Macchina conforme alle direttive comunitarie.
- Possibilità di installare un sistema di lavaggio automatico e un dispensatore di liquidi e saline.

IMPASTATRICI CON INIEZIONE DI CO₂

- L'impianto di iniezione di CO₂ permette di raggiungere temperature 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.

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.

AMASADORAS INYECCIÓN DE CO₂

- La instalación de inyección de gas CO₂ permite alcanzar 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 otro modo pudieran verse perjudicados durante el amasado.



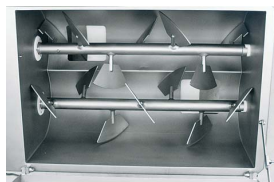
MIXERS MOD. K750 - K1000

- Mixers for the use in medium and big industries.
- 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 achievement of a homogeneous mixture.
- Two discharging ports located under the bowl assure the simultaneous filling of two buggies.
- The strong construction in stainless steel and a reliable mechanics makes them adapt to a durable use free from maintenance.
- Smooth surfaces and lack of corners for a fast and effective cleaning. The discharging ports completely removable in few instants without tools are easy to clean.
- 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 use the most suitable speed for each type of product.
- Integrated hydraulic loader.
- 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 protections assured by sensors controlled by a high safety electronic central unit.
- Machine conforming to the EC directives.
- Possibility of installing an automatic washing system and a dispenser of liquids and saline.



AMASADORAS MOD. K750 - K1000

- Máquinas para el empleo en grandes y medianas industrias.
- Amasa y mezcla todo tipo de productos de carne y conservas destinadas a la producción de embutidos, hamburguesas, ensaladas, comida precocinada, etc.
- El sistema de mezcla a doble árbol mesclador con paletas garantiza un trato delicado del producto y la obtención de mezclas homogéneas.
- Dos puertas de descarga bajo la cuba aseguran el llenado simultáneo de dos carros.
- La robusta construcción en acero inoxidable y una fiable mecánica asegura un empleo duradero y el exime de mantenimiento.
- Superficies lisas y ausencia de esquinas para una rápida y eficaz limpieza. Las puertas de descarga completamente desmontables en poco tiempo (sin empleo de herramientas) la hacen fácil de limpiar.
- Elevador hidráulico integrado.
- Bajo petición todas las máquinas amasadoras Omet pueden ser equipadas con un sistema de variación de velocidad de los 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 en automático de los ciclos de trabajo. Todas las funciones de la máquina pueden ser monitorizadas sobre una amplia pantalla sensora con tecnología "TOUCH SCREEN". Lo que también permite la gestión de ciclos completos 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.
- Posibilidad de instalar ciclos de lavado automático y abridor de líquidos y salinas.



- Pannello di comando elettronico per la programmazione dei cicli di lavoro.
- Control panel for the programming of mixing cycles.
- Panel electrónico para la programación de los ciclos de trabajo.



- La distanza tra il gruppo riduttore e la vasca nei modelli K750 e K1000, isola il prodotto dagli oli lubrificanti del movimento e allo stesso tempo protegge la meccanica da eventuali infiltrazioni di acqua.
- The spacing between the gearbox and the mixing bowl in the models K750 and K1000 isolates the product from the lubricating oils of the drive and protects the mechanics from possible infiltrations of water.
- La distancia entre el grupo reductor y la cuba de mezcla en los modelos K750 y K1000 aísla al producto del aceite lubricante, y al mismo tiempo protege al mecanismo de eventuales infiltraciones de agua.