

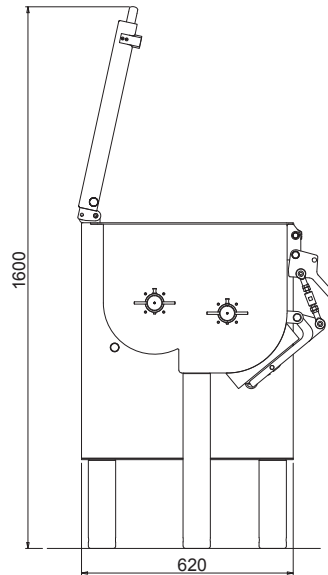
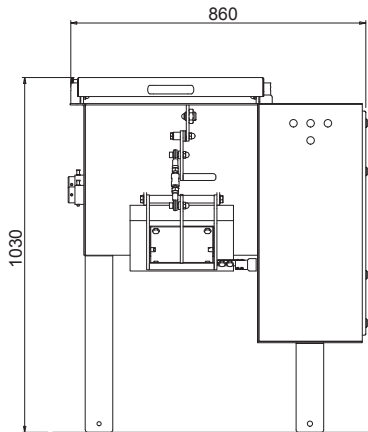


impastatrice  
mixer  
amasadora



**K 70**

Dati tecnici	Technical data	Datos tecnicos		<b>K 70</b>
Capacità vasca	Bowl capacity	Capacida tolva	lt	100
Motore principale	Main motor	Motor principal	kW	1,5
Peso	Weight	Peso	kg	150



#### **IMPASTATRICE K 70**

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.

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.

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

Gli alberi mescolatori possono essere smontati velocemente e facilmente. Superfici lisce e assenza di angoli vivi per una veloce ed efficace pulizia.

Protezioni antinfortunistiche assicurate da sensori controllati da una centralina elettronica di massima sicurezza.

Macchina conforme alle direttive comunitarie.

#### **MIXER K 70**

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.

They can mix any kind of product destined to the production of sau-sages, hamburger, salads and ready made products.

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

The strong construction in stainless steel and a reliable mechanics 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.

Accident prevention protections assured by sensors controlled by a high safety electronic central.

Machine conforming to the EC directives.

#### **AMASADORA K 70**

Es el modelo más pequeño de la gama de máquinas amasadoras con descarga desde la parte inferior.

Un individual pero amplia puerta permite la descarga total del producto para carros de lt. 90 120 o 200 en pocos segundos.

Amasa y mezcla cualquier tipo de producto en carne y conservas destinadas a la producción de embutidos, hamburguesa, ensaladas, platos precocinados, etc.

El sistema de mezcla a doble árbol de palas 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 la exime de su mantenimiento.

Los brazos mezcladores pueden ser movidos fácil y rápidamente. Superficies lisas y ausencia de esquinas permiten una rápida y eficaz limpieza.

Sistema de protección (contra accidentes) asegurado por sensores controlados por una centralita electrónica de máxima seguridad.

Máquina conforme a las normas comunitarias.

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



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