

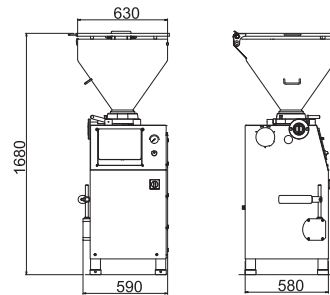
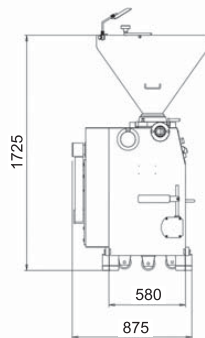
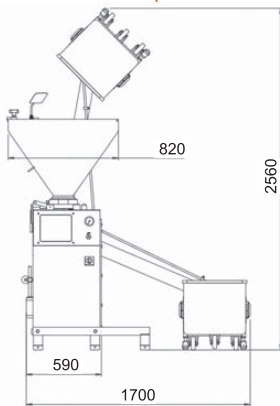
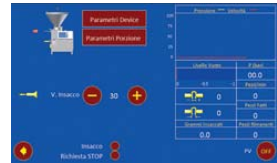


insaccatrice continua sottovuoto
continuous vacuum filler
embutidora continua al vacio



F 7

Dati tecnici	Technical data	Datos tecnicos		F 7
Capacità tramoggia	Hopper capacity	Capacidad tolva	lt	90/160
Motore principale	Main Motor	Motore principal	kW	1,5
Motore pompa vuoto	Vacuum pump motor	Motore vacio	kW	0,75
Motore caricatore	Loader motor	Motore elevador	kW	0,75
Produzione max.	Max. production	Producción max.	Kg/h	2300
Porzionatore	Portioning range	Porcionador	g	5-10000
Porzioni al minuto	Portioning speed	Velocidad de porcio-nador	n/min	150
			(max.)	300
Peso	Weight	Peso	kg	450
Peso con caricatore	Weight with loader	Peso con elevador	kg	610



INSACCATRICE CONTINUA SOTTOVUOTO F 7

L'insaccatrice continua sottovuoto F 7 è una macchina compatta ideale per l'artigiano e il piccolo salumificio.

Costruzione robusta completamente in acciaio inossidabile. Superfici lisce e assenza di angoli vivi per una veloce ed efficace pulizia.

La precisione di lavorazione dei particolari del gruppo pompa d'insacco (a 8 o 12 palette) in acciaio ad alta resistenza, garantisce un trattamento delicato del prodotto e una elevata resistenza all'usura.

Un motore asincrono standard comandato da un inverter e un pannello di comando estremamente semplice programmabile con comandi touch screen da 10" rendono questa macchina, facile da utilizzare, affidabile e semplice da gestire per la manutenzione.

L'effetto congiunto della pompa sottovuoto da 20 m³ e dell'alimentatore e del contro-alimentatore nella campana, assicurano un insaccato compatto e privo di aria anche in prodotti duri e a bassa temperatura.

Possibilità di installare, anche successivamente all'acquisto, un dispositivo caricatore idraulico per vagonetti da lt. 90. Tramoggia di carico da lt. 90 o 160.

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

Macchina conforme alle direttive comunitarie.

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.

CONTINUOUS VACUUM FILLER F 7

The continuous vacuum filler Mod. F 7 is the ideal compact machine for the small businesses.

Strong construction completely in stainless steel. Smooth surfaces and absence of corners for a fast and effective cleaning.

The high manufacturing precision of mechanical parts of the pumpset (with 8 or 12 vanes) in high resistance steel guarantees a delicate treatment of the product and a long lasting use.

A standard asynchronous motor controlled by an inverter and an extremely simple control panel programmable with a 10" touch screen control, make this machine, simple to use, reliable and easy to maintain.

The joined effect of the 20 m³ vacuum pump and the auger with the counter-auger in the hopper assures compact and air-free products even with hard and low temperature raw materials.

Possibility to install, also subsequently to the purchase, a hydraulic loader for 90 liters. Hopper of 90, 160 liters.

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

Machine conforming to the EC directives.

EMBUTIDORA CONTINUA AL VACIO F 7

La embutidora continua al vacío Mod. F 7 es la máquina compacta ideal para la pequeña y media industria cárnica.

Construcción robusta completamente en acero inoxidable. Superficies lisas y ausente de esquinas para una rápida y eficaz limpieza.

La precisión de fabricación de todos los componentes de la bomba (de 8 o 12 palas) de acero de alta resistencia garantiza un trato delicado del producto y una elevada resistencia al uso.

Un motor asíncrono standard que es controlado por un invertidor y un panel de control programable por un sistema de mandos por pantalla táctil Touch Screen de 10", extremadamente sencillo hacen que esta máquina sea segura, fácil de usar y mantener.

El conjunto de la bomba al vacío de 20 m³ y el alimentador más el contra-alimentador en la tolva, aseguran un embutido compacto y farto de aire en productos duros y a baja temperatura.

Possibilidad de instalar un elevador hidráulico para carros de 90 litros. Tolva de carga de 90 o 160 litros.

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

Máquina conforme a las normas comunitarias.



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