

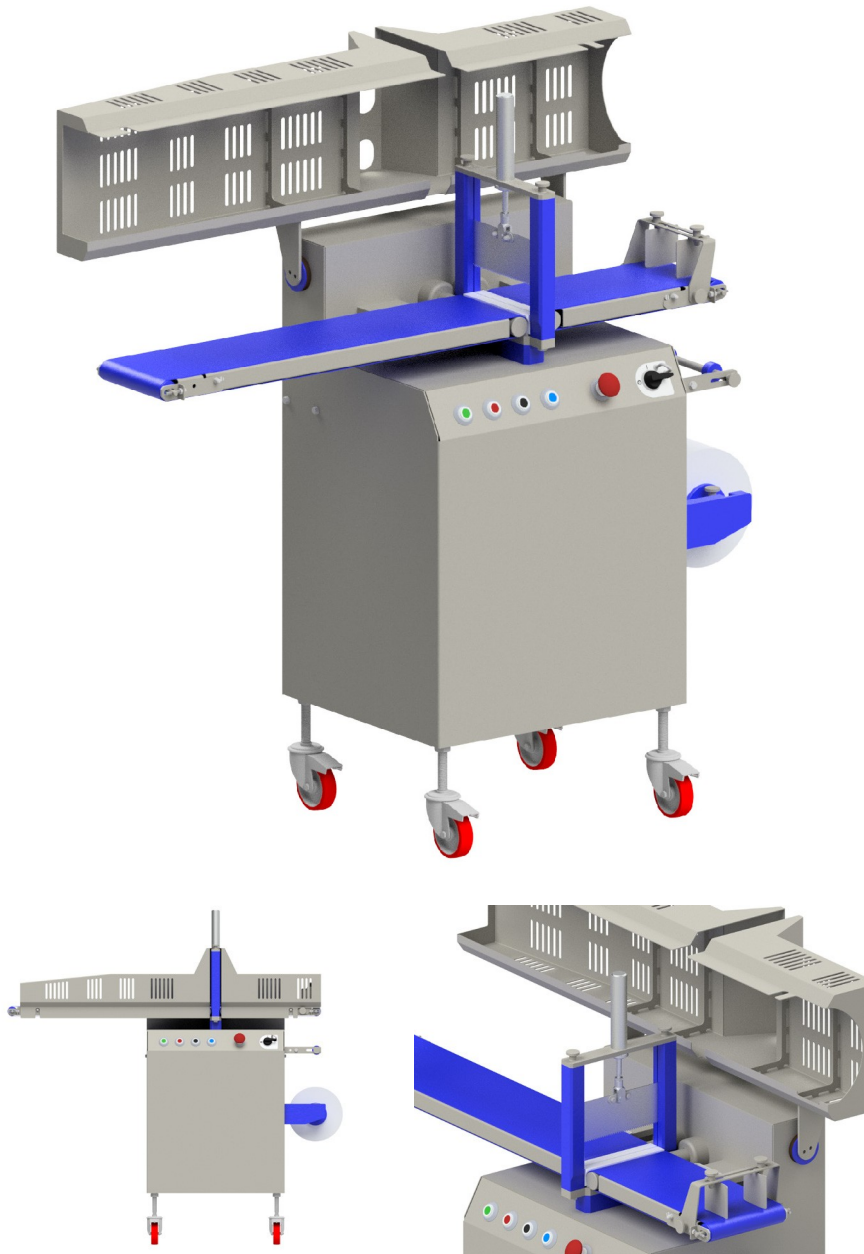


AMP20 AGF130 AFH14

ACCESSORI IN SACCATRICI
FILLER ATTACHMENTS
ACCESORIOS EM BUTIDORA



AMP20



LINEA CARNE MACINATA AMP20

(GRUPPO MACINATORE AGF130+ NASTRO PORZIONATORE AMP 20)

Il nastro porzionatore in combinazione con il gruppo macinatore consente la porzionatura ed il taglio di carne macinata da porre (con o senza carta) in vaschetta. La regolazione indipendente della velocità dei due nastri trasportatori insieme alle caratteristiche del gruppo macinatore con separatore assicurano una porzione esatta e una perfetta definizione del macinato.

MINCED MEAT LINE

(GRINDING HEAD AGF130 + AMP 20 PORTIONING BELT)

The portioning belt in conjunction with the grinding head allows portioning and cutting of minced meat to be placed (with or without paper) in tray. The independent adjustment of the speeds of the two conveyor belts together with the characteristics of the grinding head with separator ensure an exact portion and a perfect definition of the minced meat.

LINEA CARNE PICADA

(GRUPO PICADORA AGF 130 + PORCIONADORA AMP 20)

La porcionadora añadida al grupo picadora permite la porcionadura y el corte de carne picada para poner (con o sin papel) en las bandejas. La regulacion independiente de la velocidad de las dos cintas junto a las características del grupo picador con dispositivo separador de nervios y cartilagos aseguran un producto con una porcion precisa y un picado perfecto.

AGF130



GRUPPO MACINATORE AGF130

- Gruppo macinatore indipendente collegabile a qualunque tipo di insaccatrice. Equipaggiato con sistema di controllo autonomo touch screen per la gestione dei vari programmi di taglio. Possono essere impostate le velocità di taglio dei coltelli per ogni tipo di prodotto (salsiccia fresca, salame milano, salame ungherese). Il sistema garantisce un insacco definito senza smelmamento e un prodotto legato senza bolle d'aria per un ottimale stagionatura. Può essere utilizzato nelle varie modalità: insacco continuo, porzionato, clippato, attorcigliato. Dispositivo separatore integrato.

GRINDING HEAD AGF130

Independent grinding head connectable to any vacuum filler. Independent electronic drive controlled by touch screen. It is possible to set different cutting speed for any kind of product (raw sausage, salami Milano, Hungarian salami). The system guarantees Clear particle definition without smearing and binding of the finish product without air pockets for an Optimal aging. Applicable in filling, portioning and twisting modes. Integrated bones and tendons separating, clipping device.

GRUPO PICADOR AGF130

- Grupo picador independiente connectable a cualquier modelo de embutidora. Equipado con un sistema de control autonomo touch screen permite la gestion de los varios parametros de corte. Pueden ser elegidas las velocidades para cualquier tipologia de embutido (salchichas, salami Milano, salami Hungaro). Esta maquina hace un embutido muy bien definido y sin aire para un condimento otimo. Puede ser utilizado en varias modalidades: embutido continuo, porcionado, con clipadora y con retorcedor. Dispositivo separador de nervios integrado.

AFH14



HAMBURGATRICE AUTOMATICA AFH14

Dispositivo per la formatura di hamburger a rullo rotante. Collegabile a qualunque macchina insacatrice dotata di porzionatore. Una ampia scelta di rulli formatori consente la produzione di hamburger di vario tipo e forma. Diametro da 60 a 120 mm. Spessore massimo 30 mm. Telaio mobile regolabile in altezza. Produzione max. 60 porzioni/minuto. Alimentazione elettrica: 200 V, 50/60 Hz, monofase.

AUTOMATIC BURGER FORMER AFH14

Device for forming hamburgers with rotary drum. Connectable to any vacuum filler equipped with a portioner. A wide choice of forming drums allows production of hamburger of various types and shapes. Diameter from 60 to 120 mm. Maximum thickness 30 mm. Mobile frame with adjustable height. Max production. 60 pcs/minute. Electrical supply: 200 V, 50/60 Hz, 1 phase.

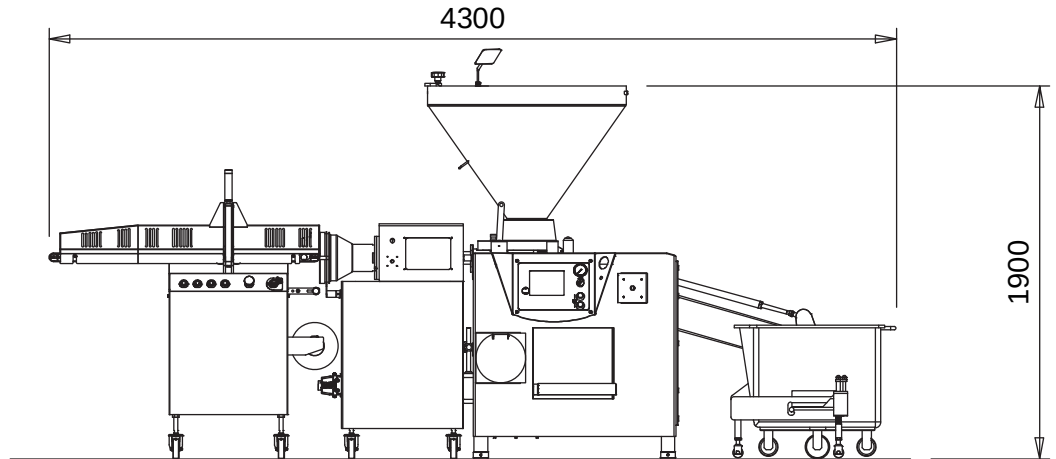
FORMADORA DE HAMBURGUESAS AFH14

Dispositivo para formar hamburguesas con un molde rotante. Conectable a cualquier maquina embutidora dotada de porcionador. Una amplia seleccion de moldes permite la produccion de hamburguesas de varias formas. Diametro minimo de 60mm hasta un maximo de 120mm. Espesor maximo de 30mm. Marco de la maquina adjustable en longitud. Produccion maxima 60 piezas por minuto. Alimentacion electrica: 200V monofasica, 50/60Hz.

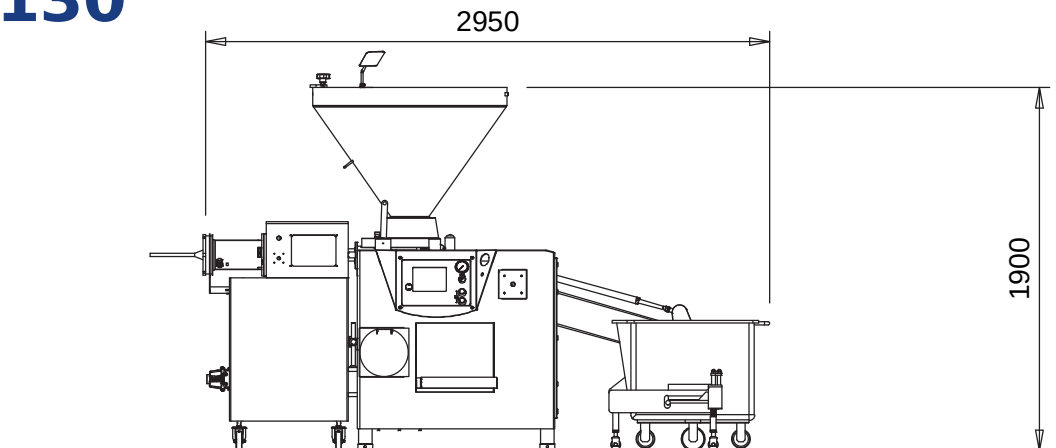


Via Pancole, 18 - 53036 Poggibonsi (SI) - Italy
Tel. +39 0577 936693 - Fax +39 0577 981777 - info@omet-foodtech.it
www.omet-foodtech.it

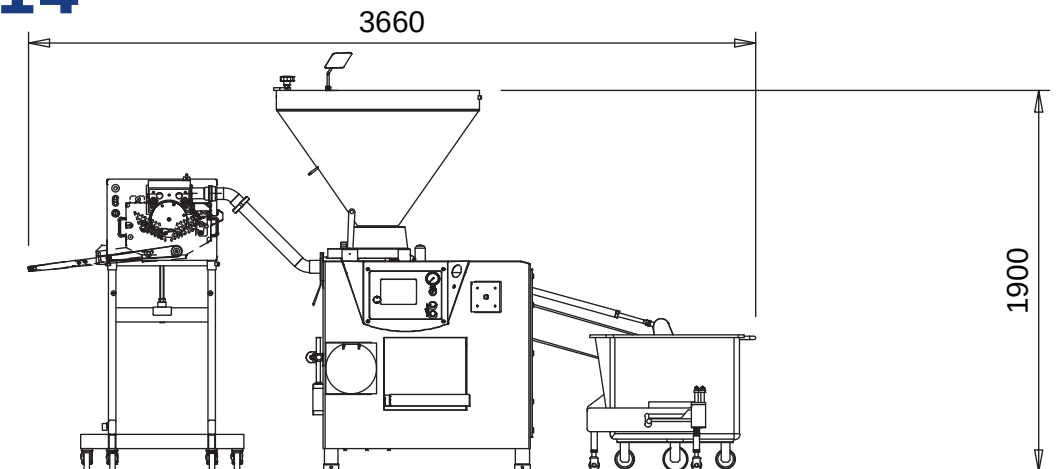
F20+AGF130+AMP20



F20+AGF130



F20+AFH14



Dati e misure non sono impegnativi. La Ditta si riserva di apportare modif che tecnico costruttive senza darne preavviso.
ATTENZIONE: protezioni e sicurezze possono essere rimosse per scopi illustrativi.

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