

MODEL KRT SERİSİ

KARIŞTIRMA MAKİNASI - MEAT MIXING MACHINES

KRT-1 20

Kendi küçük işlevi büyük



KRT-300

Orta ölçekli işletmelerin vazgeçilmezi



KRT-500-1000

Büyük olan her zaman farklıdır...!

KRT 120 - 300 - 500 - 1000 KG'LIK KARIŞTIRMA MAKİNASI

KRT 120 - 300 - 500 - 1000 KG MEAT MIXING MACHINES
KRT 120 - 300 - 500 - 1000 ФАРШЕМЕШАЛКА



🇹🇷 teknik bilgiler

Sucuk, salam, sosis, döner, köfte imalatında ve et işleme sektöründe kullanılmaktadır. Haznenin içerisinde bulunan iç içe geçmeli paletler sayesinde mamul ile baharat veya diğer maddelerin homojen bir şekilde karışmasını sağlamaktadır. Mamul maksimum 10-15 dakikada istenilen kıvama gelir. Daha büyük kapasitelerde isteğe bağlı olarak vakumlama, ısıtma ve soğutma sistemi ilave edilebilmektedir.

- Güçlü motora ve şanzımanlı sisteme sahiptir.
- Tamamen 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- Emniyet switchlidir.
- Büyük kapasitelerde asansör mevcuttur.
- Hijyendir.
- Kullanımı son derece basit ve kolaydır.
- Kolay temizlenir.
- Tamamen CE direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.
- Baltaların iç içe geçmesinden dolayı diğer karıştırma makinelerinden daha iyi, homojen bir şekilde karıştırma işlemi gerçekleştirir.

🇬🇧 technical specifications

Used in sausage, spiced sausage, salami, döner kebab, meat ball production and in the meat processing industry. Ensures that the product and spices and other ingredients are mixed homogeneously thanks to the interlacing pallets within the reservoir. The product reaches the desired consistency within a maximum of 10-15 minutes. Vacuuming, heating and cooling system could be added optionally at larger capacities.

- Has strong motor and gearbox.
- Entirely manufactured of AISI 304 stainless steel.
- Safety switch.
- Equipped lift at large models.
- Hygienic.
- Easy to use and simple to clean.
- Wholly confirms to CE directives.
- Mixed homogeneously by means of Pallets.



🇷🇺 Техническая Характеристика

Применяется при производстве перченой колбасы, салами, сосисок, дёнера и котлет, а также в сфере обработки мяса.

Палеты, расположенные внутри контейнера, и находящиеся одна внутри другой, обеспечивают качественное перемешивание и полную гомогенизацию сырья, специй и прочих ингредиентов. Сырье приобретает желаемую консистенцию за 10-15 минут. Для машин с более высокой производительностью системы вакуумизации, подогрева и охлаждения могут быть смонтированы по дополнительному заказу.

- Оснащена мощным мотором и коробкой передач • Полностью изготовлена из нержавеющей стали арт. качества 304
- Имеет аварийный выключатель • Оснащена подъемником с повышенной грузоподъемностью • Гигиеничная • Простая и удобная в применении
- Простая и удобная процедура очистки • Полностью соответствует стандартам ЕС • Особое расположение лезвий позволяет выполнять операцию перемешивания с более высоким уровнем гомогенизации, чем у других машин этлгл класса. Английский

KRT 120 - 300 - 500 - 1000 KG'LIK KARIŞTIRMA MAKİNASI

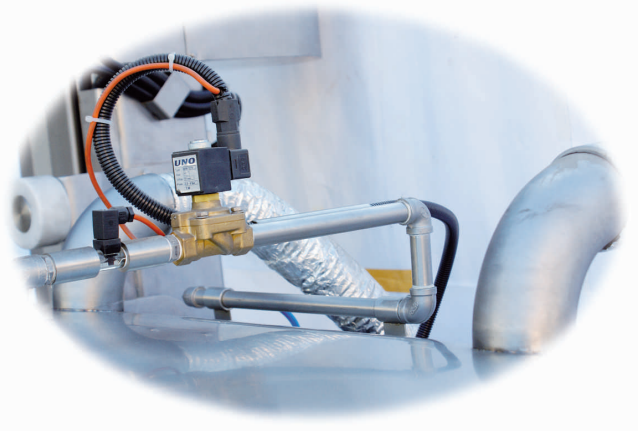
KRT 120 - 300 - 500 - 1000 KG MEAT MIXING MACHINES
KRT 120 - 300 - 500 - 1000 ФАРШЕШАЛКА



🇹🇷 KRT 120-300-500-1000 modellerinde digital kontrol sistemi mevcuttur. Kontrol sistemi sayesinde istenilen süre ve yön tercihleri yapılarak, karıştırma işlemi kolay şekilde yapılır. Program yüklemek mümkündür.

🇬🇧 Equipped Touch Panel in KRT 120-300-500-1000 Models Mixing Machines. Can be adjust direction and timing to make mixing process easily by means of Touch panel. Can be create program which includes desired specifications. And can be call these programs for desired mixing parameters.

🇷🇺 Модели KRT 300-500-1000 оснащены цифровой сенсорной панелью управления. Цифровая сенсорная панель управления позволяет легко выполнить операцию перемешивания, просто выбрав желаемую продолжительность и направление перемешивания. Вы можете создать собственную программу и выполнять операцию перемешивания в удобное для вас время нажатием одной кнопки.



🇹🇷 KRT 300-500-1000 Modellerinde isteğe bağlı olarak ürün içersine su veya sos vermek mümkündür. Digital kontrol sisteminden ürün içersine girmesini istediğiniz litre yazmanız yeterlidir.

🇬🇧 Can be equipped water valve to add water for mixture optionally. Can be controlled volume of water over the Touch Panel.

🇷🇺 Модели KRT 300-500-1000 позволяют добавить в сырьевую массу воду или соус в зависимости от желания. Для этого достаточно ввести необходимое количество литров на цифровой сенсорной панели управления.



🇹🇷 KRT 300-500-1000 kg'lık karıştırma makinaları hidrolik kapaklara sahiptir. Kontrolü zor ve tehlikeli hava pistonları üst kapakta kullanılmamıştır. Önden boşaltmalı karıştırma makinalarında hava pistonu tercih edilmiştir. Üretimimiz olan karıştırma makinalarında asansör mevcuttur ve makine ile birlikte 200 lt et arabası verilmektedir. Güçlü bir şanzımana sahiptir. İsteğe bağlı olarak;

- Alttan veya önden boşaltmalı üretilmektedir.
- Karıştırma kolları değişik olarak tasarlanabilmektedir.
- Vakum sistemi ilave edilebilmektedir.
- Frekans konvektörü ile istenilen devir (rediktör çevrim oranına bağlı olarak) ayarlanabilmektedir.
- Isıtmalı veya soğutmalı, çift cidarlı üretilmektedir.
- Kumanda sisteminde suya dayanıklı su geçirmeyen düğmeler kullanılmıştır.

🇬🇧 KRT 300-500-1000 kg Model Mixing machines have cover which works hydraulic. KRT 120 Model mixing machine has cove which work pneumatic piston. KRT 300 – 500 – 1000 Model Mixing machines equipped lift and 200 lt of Meat carrier are given standartly. Strong gearbox is available at all models.

Equipped water – proof buttons in command panel. Can be produced optionally as following

- Unloading System can be located underside or front of machine.
- Can be designed new palet system for specify of Mixing process.
- Vacuum System
- Adjustable rpm by means of Frequency Convertor.
- Heating or Cooling System by double hull.

🇷🇺 Модели миксеров KRT 300-500-1000 kg оснащены гидравлическими крышками. Пневматическая система пистонов, признанная опасной и трудно управляемой, не применяется. В конструкции миксера с фронтальной выгрузкой использованы воздушные пистоны. Модели миксеров, которые производит наша компания, оснащены подъемниками и тележками для мяса объемом 200 литров. Имеет мощную коробку передач. Следующие варианты могут быть произведены по дополнительному заказу:

- Модели с фронтальной и низовой выгрузкой
- Разные виды ручек для перемешивания
- вакуумная система
- преобразователь частот может быть выполнен с желанным циклом (в соединении с редуктором)
- преобразователь частот может быть выполнен с двойной стенкой
- на панель управления могут быть установлены водоотталкивающие кнопки