

KARIŞTIRMA MAKİNELERİ

MEAT MIXERS

KRT-200/400



KRT-300/500/1000



KRT-300/500/1000

☐ 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.

Tamamen AISI 304 kalite paslanmazdan üretilmiştir.
Güçlü motor ve şanzımana sahiptir.
Asansör (opsiyonel) Emniyet şalterleri.
Hijyenik ve kolay temizlenebilir.
Tamamen CE standartlarına uygun olarak üretilmiştir.



☐ Used in sausage, spiced sausage, salami, döner kebab, meatball 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.

It is completely made of AISI 304 quality stainless.
Has strong motor and gearbox.
Elevator. (Optional)

Safety switches.
Hygienic and easy to clean.
It is produced completely in accordance with CE standards.

☐ 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.

☐ In KRT 300-500-1000 models, it is possible to optionally add water or sauce into the product. Simply enter the desired amount in liters into the digital control system.

☐ KRT 300-500-1000 kg'lık karıştırma makinaları hidrolik kapaklara sahiptir. Kontrollü 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;

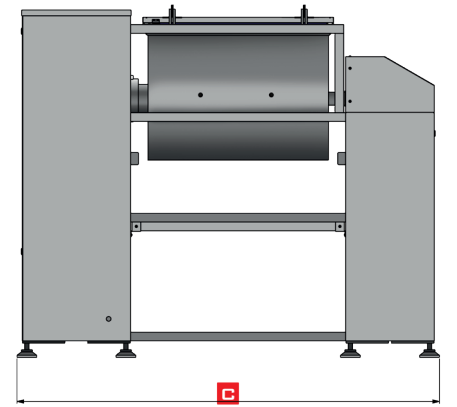
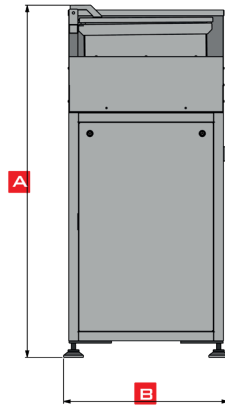
Altan veya önden boşaltmalı üretilmektedir.
Karıştırma kolları değişik olarak tasarlanabilmektedir.
Vakum sistemi ilave edilebilmektedir.
Frekans konvektörü ile istenilen devir (rediktör çevrim oranına bağlı olarak) ayarlanabilmektedir.
Isıtmalı veya soğutmalı, çift cidarı üretilmektedir.
Kumanda sisteminde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

☐ The KRT 300-500-1000 kg mixing machines are equipped with hydraulic lids. Controlled, difficult, and dangerous air pistons are not used on the top lid. In front-discharge mixing machines, air pistons are preferred. Our mixing machines are manufactured with an elevator, and a 200 L meat trolley is supplied together with the machine. They are equipped with a powerful gearbox.

Optional features:

Can be manufactured with bottom or front discharge.
Mixing arms can be designed in different configurations.
A vacuum system can be added.
Desired speed (depending on the gearbox ratio) can be adjusted with a frequency converter.
Can be manufactured with heating or cooling double jacket.
Water-resistant, waterproof buttons are used in the control system.

ÖLÇÜLER DIMENSIONS mm	KRT-200	KRT-300	KRT-500
A	1600	1526	1795
B	750	887	1200
C	1920	2085	2490



MODEL	KRT-200	KRT-300	KRT-500
Hazne Kapasitesi Bowl Capacity	80 - 90 Lt	180 - 200 Lt	300 - 350 Lt
Güç Power	2,2 kW	8,5 kW	14 kW
Voltaj Voltage	380 V 50/60 Hz	380 V 50/60 Hz	380 V 50/60 Hz
Tahliye Evacuation	Devirme Bottom	Alt / Ön Bottom / Front	Alt / Ön Bottom / Front
Ölçüler Dimensions	889x1505x2271 mm	1622x3135x2540 mm	1614x3400x2705 mm
Vakum Vacuum	Mevcut Değil Not Available	Opsiyonel Optional	Opsiyonel Optional

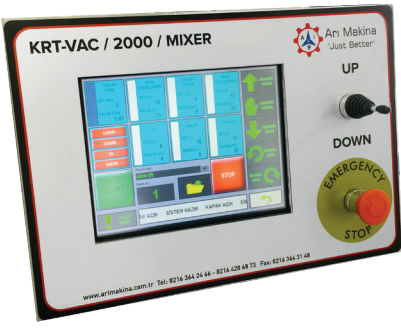
KARIŞTIRMA MAKİNELERİ

MEAT MIXERS

KRT-2000



KRT-3000



Endüstriyel karıştırma makinası modellerinde dijital kontrol sistemi mevcuttur. Karışımın istenilen nitelikte olabilmesi için karıştırma işleminin süre ve yön tercihleri yapılabilir.

Program yüklemek mümkündür.

KRT-200 hariç endüstriyel karıştırma makinalarına su ve sos ekleme özelliği isteğe bağlı olarak ilave edilebilmektedir. Kontrol panelinden istenilen miktar girilebilir.



Industrial mixing machine models have a digital control system. In order for the mixture to be of the desired quality, the duration and direction of the mixing process can be adjustable.

It is possible to install the program.

Except for the KRT-200, the ability to add water and sauce can be optionally added to industrial mixing machines. The desired amount can be entered from the control panel.



KRT-300, 500, 1000, 2000, 4000 modelleri hidrolik kapak sistemine sahiptir. Kontrolü zor ve tehlikeli hava pistonları üst kapakta kullanılmamıştır.

Önden boşaltmalı modellerde hava pistonu tercih edilmiştir.

Karıştırma makineleri ile birlikte 200 lt et arabası verilmektedir. Kontrol panelinde su geçirmez düğmeler kullanılmıştır.

Alttan veya önden boşaltmalı üretilmektedir.
Karıştırma kolları farklı tiplerde tasarlanabilmektedir.
Vakum sistemi ilave edilebilmektedir.
Frekans konvektörü ile istenilen devir (rediktör çevrim oranına bağlı olarak) ayarlanabilmektedir.
Opsiyonel olarak ısıtmalı veya soğutmalı, çift cidarlı üretilmektedir.



KRT-300, 500, 1000, 2000, 4000 models have hydraulic cover system. Air pistons that are difficult to control and dangerous are not used on the top cover.

Pneumatic piston is preferred in front discharge models.

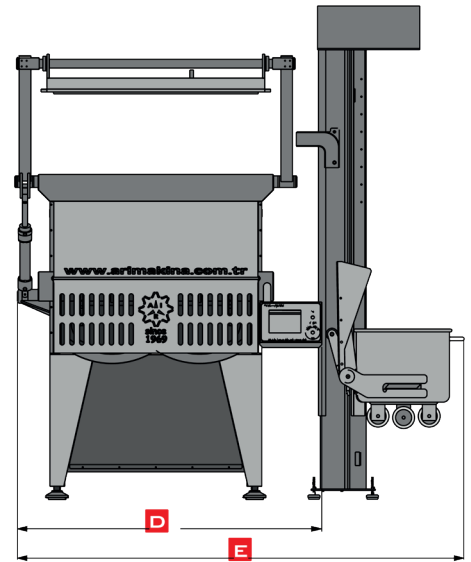
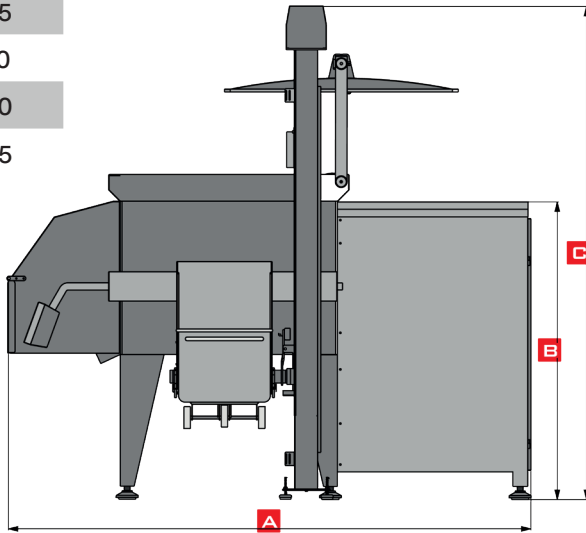
All models are equipped 200 lt of meat carrier standantly. Waterproof buttons are used on the control panel.

Unloading System can be located underside or front of machine.
Can be designed new palet system for specifiy of Mixing process.
Vacuum feature can be added
Adjustable rpm by means of frequency convertor.
Optionally, it can be produced with heating or cooling and double walls.



ÖLÇÜLER DIMENSIONS mm

	KRT-2000
A	3575
B	2035
C	3370
D	2080
E	3055



MODEL	KRT-1000	KRT-2000	KRT-4000
Hazne Kapasitesi Bowl Capacity	600 - 800 Lt	1500-1800 Lt	3000-3500 Lt
Güç Power	15-30 kW	22 kW	40 kW
Voltaj Voltage	380 V 50/60 Hz	380 V 50/60 Hz	380 V 50/60 Hz
Tahliye Evacuation	Alt / Ön Bottom / Front	Ön Bottom / Front	Ön Bottom / Front
Ölçüler Dimensions	1702x3078x1716 mm	2608x3577x3372 mm	2813x4683x3418 mm
Vakum Vacuum	Opsiyonel Optional	Opsiyonel Optional	Opsiyonel Optional