



Arı Makina
"Just Better"



PKM KR-42
KARIŞTIRMALI
PORSİYONLAMALI KIYMA
ARİ MAKİNASI
LUXER MEAT
GRINDER MACHINE WITH PORTION





PKM 42 Ø130 / KARIŞTIRMALI KIYMA MAKİNASI

Kasap, market ve et işleme sektöründe etin kıyım haline gelme işleminde kullanılması için özel olarak tasarlanmıştır. Ürün hazinesi mevcuttur. Karıştırma işlemi gerçekleştirmesi için özel olarak tasarlanmış karıştırma kollarına sahiptir.

- *Tamamen 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- *Unger ve Enterprise sistem olarak çalışabilme özelliğine sahiptir.
- *İsteğe bağlı olarak asansör ve sinir ayırma sistemi ilave edilebilir.
- *Redüktörü hassas döküm alüminyumdur.
- *Şanzıman çelik dişli grubu özel olarak sulanmış ve taşlanmış.
- *Kullanılan elektrik düğmeleri IP 65 olup toz ve suya karşı dayanıklıdır.
- *Elektirik şalt malzemeleri CE standartlarına uygun ithaldir. (Alman-Amerikan menşelidir.)
- *Makinanın gövdesinde 2 mm - 12 mm'e kadar değişik kalınlıklarda 304 kalite paslanmaz sac kullanılmıştır.
- *Kafa ve helezon 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- *Şanzıman milli 420 paslanmaz kromdur. .
- *Şanzıman keçesi koruma sistemi mevcuttur.
- *Temizlemesi son derece basit ve kolaydır. Hijyendir.
- *Tamamen CE direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.
- *Hazne kapağı manyetik switchlidir , TSE EN 12331 CE standartlarına göre imal edilmiştir.Kapak açıldığında makina durur.
- *Makinanın çalışma ses desibel testleri standartlara uygundur.



PKM 42 Ø130 / MIXING MINCING MACHINE

It is designed specifically for use in butchers, markets and meat processing sector for mincing meat.

Product chamber is available.

It has specially designed mixing arms to perform the mixing process.

- * It is made of fully 304 quality stainless steel.
- * It has the ability to run as Unger and Enterprise systems.
- * Optionally lift and nerve stripping system may be added.
- * Redactor is aluminum casting.
- * Transmission steel gears are specially watered and grounded.
- * Switches are IP 65 and resistant against dust and water.
- * Electric switching materials are imported in accordance with CE standards. (German-American origin).
- * 304 stainless steel sheet up to 2 mm - 12 mm thickness used in machine body.
- * Head and coil is made of 304 stainless steel.
- * Transmission is made of national 420 stainless chrome.
- * Transmission seal protection system is available.
- * Cleaning is extremely simple and easy. It is hygienic.
- * It completely conforms to CE directives.
- * Hopper cover is magnetic switched and produced according to TS EN 12331 CE standards.
- * The machine stops when lid is opened.
- * The operating sound decibel tests of machine conform to the standards.



HACHOIR A VIANDE AVEC BRAS MELANGEUR PKM 42 Ø130

Cette machine a été spécialement conçue pour les secteurs de la boucherie, des magasins et des usines de transformation de la viande. Elle comprend un réservoir de produit. Elle possède des bras mélangeurs spécialement conçus pour effectuer le mélange.

- *Entièrement fabriqué avec de l'acier inoxydable de grade 304.
- *Dispose du système de fonctionnement Unger et Enterprise.
- *Sur demande possibilité d'ajouter un élévateur et un séparateur de nerfs.
- *Le réducteur est en fonte d'aluminium.
- *La boîte de vitesses a spécialement été trempée et conçue.
- *Les boutons électriques IP65 utilisés sont résistants à l'eau et à la poussière.
- *Les matériaux de commutation électrique sont importés conformément aux normes CE. (Origine Allemande et Américaine)
- *De l'acier inoxydable grade 304 a été utilisé dans différentes épaisseurs, dans le corps de la machine, entre 2 mm et 12 mm
- *La tête et la spirale ont été fabriquées à partir d'acier inoxydable de grade 304.
- *La boîte de vitesses est en chrome national inoxydable de grade 420.
- *Le système de protection de la boîte de vitesse est inclus.
- *Son entretien est rapide et facile. Il est hygiénique.
- *Fabriquée selon les normes standards de la CE.
- *Le couvercle du réservoir dispose d'un bouton magnétique, conforme aux normes TSE EN 12331 CE. Dès ouverture du couvercle, la machine s'arrête.
- *Le bruit produit par la machine est conforme aux tests de décibels.





- * Eti Ph dercesini düşürmeden kıyma işlemi gerçekleşir. Et çekim işlemi sırasında sürtünmeden dolayı yaklaşık 3-4 derece et ısınır fakat ürün ezme işlemi gözükmez, standartlara uygundur.
- * Meat is minced without lowering Ph degree. Due to friction during the mincing process meat heats about 3-4 degrees but product is not crushed and it conforms to standards.
- * La machine permet de hacher la viande sans diminuer le ph de celle-ci. En raison de la friction avec la machine, la viande se réchauffe de 3 à 4 degrés mais le procédé est conforme aux normes.

- * Makina ile birlikte, 2 adet parçalama aynası, 2 adet çift taraflı bıçak, 10 mm ayna, 3 veya 3.5 mm ayna ve yataklama bileziği verilmektedir. Kullanılan bıçaklar ve aynalar ALMAN menşelidir. **Şekil A**'daki ayna bıçak diziliş şekli -5,-10 C derecedeki donuk etlerin kıyma haline gelmesinde kullanılır. **Şekil B**'deki ayna bıçak diziliş şekli -5,+5 C derecedeki taze etlerin kıyma haline gelmesinde kullanılır. Önde bulunan çift taraflı bıçak yerine, sinir ayırıcılı bıçak kullanıldığında sinir ayıklama işleminde kullanılır.

Şimdiye kadar olan tecrübelerimizde gördük ki:

Kullanılan ayna bıçak setleri kesinlikle aynı anda bilenmeli ve kesinlikle ayrı olan setle karıştırılmamalıdır. Etin ideal kıyma çekim hali taze ette 0-+5 C, donuk ette -10 C derecedir.

- * Together with the machine, 2 breaking mirrors, 2 double sided blades, 10mm mirror, 3 or 3.5 mm mirror and bearing ring are delivered.

The blades and mirrors used are of GERMAN origin.

Mirror blade arrangement in **Figure A** is used for mincing frozen meat at -5/-10°C.

Mirror blade arrangement in **Figure B** is used for mincing fresh meat at -5 / +5 ° C.

When nerves stripping blade is used instead of double-sided blade located ahead it is used for nerve stripping.

With our experience we have observed that:

Mirror and blade sets should be sharpened certainly at the same time and not to be confused with a separate kit.

Ideal chopping for fresh meat is 0- +5 ° C and for frozen meat -10 ° C.



ŞEKİL-1



ŞEKİL-2

- * Les pièces suivantes sont fournies avec la machine : 2 pièces de déchetage de miroirs, 2 lames double-face, un miroir de 10 mm, un miroir de 3 ou 3.5mm et une bague de roulement.

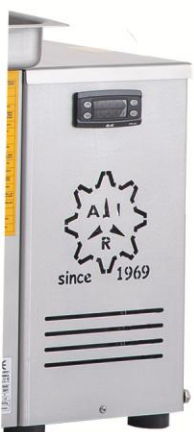
Les lames et les miroirs sont d'origine allemande. Dans le **schéma A** la façon de disposer les lames et miroirs est utilisée pour hacher la viande congelée entre -5,-10 C degrés.

Dans le **schéma B**, la façon de disposer les lames et miroirs, est utilisée pour hacher la viande fraîche entre -5, +5 C.

Au lieu de la lame à double face qui se trouve à l'avant de la machine, la lame qui sépare les nerfs est utilisée dans le processus de séparation des nerfs.

Nous avons vu, grâce à notre expérience acquise jusqu'à présent que:

Les lames et miroirs utilisés doivent être immédiatement identifiés et ne doivent pas être mélangés aux autres sets. La température idéale pour hacher une viande est comprise entre 0-+5 C pour une viande fraîche, et -10 C degrés pour une viande congelée.

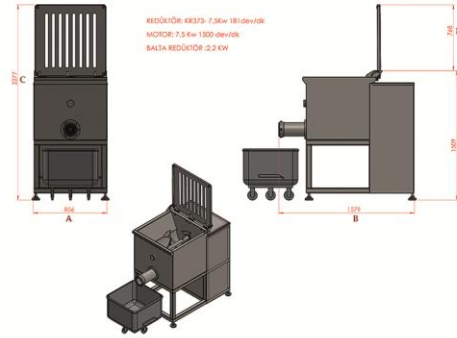


- * Opsiyonel olarak soğutucu ilave edildiğinde, sürtünmeden kaynaklanan ısınma gözükmez. Tavsiye edilen budur. Soğutmalı sistemlerinde soğutma motoru sanayii tipidir. Soğutma göstergesi Eliwell 30 Amper IP 65 toz ve suya karşı dayanıklıdır.
- * When optionally cooler is added, warming due to friction doesn't occur. This is recommended. In cooling systems cooling engine is industrial type. Cooling indicator is Eliwell 30 Ampere IP 65 and resistant to dust and water.
- * Si nécessaire, lorsque le refroidisseur est rajouté, la chaleur causée par la friction ne joue pas. C'est ce qui est conseillé de faire. Le moteur refroidisseur est de type industriel pour ces machines. L'indicateur de refroidissement Eliwell 30 Ampère IP 65 est résistant à la poussière et à l'eau.

- * PKM KR-42 kıyma makinesinde 120 lt. hazne mevcuttur. İsteğe bağlı olarak karıştırma kolu tasarlanabilir. Stantart olarak palet sistemli olarak tasarlanmıştır. Karıştırma kolu istenildiği takdirde sökülebilir, makinanın çalışmasında engel teşkil etmez.
- * In PKM KR-42 grinding machines 120 lt. chamber is available. Mixing arms can be designed optionally. As standard, it is designed with pallet system. Mixing arms is detachable if desired; it does not impede the operation of the machines.
- * Le hachoir à viande PKM KR-42 dispose d'un réservoir de 120 lt. Des bras mélangeurs peuvent être fabriqués. Conçu avec un système de palette conformément aux normes. Les bras mélangeurs sont démontables à tous moment, ce qui ne constitue pas un obstacle au bon fonctionnement de la machine.



- * Elektrik panosu kolay kullanılacak şekilde imal edilmiştir. Karıştırma kolu ileri geri kontrol edilebilir. Karıştırma kolunda hız kontrolü mevcuttur (invertörlüdür). Kıyma helazonu ileri geri kontrol edilebilir ve hız kontrolü mevcuttur (invertörlüdür).
- * Electric panel is manufactured to be used easily. Mixing arm can be controlled back and forth. Speed control is available in mixing arm (inverter). Mince spiral can be controlled back and forth and speed control is possible (inverter).
- * Le panneau de commande électrique a été fabriqué pour une utilisation facile. Les bras mélangeurs peuvent être contrôlés d'avant en arrière. Un contrôleur de vitesse est inclus dans le bras mélangeur (avec onduleur). La bobine du hachoir peut être contrôlée d'avant en arrière et il dispose d'un contrôleur de vitesse (avec onduleur).



Ölçüler(mm) Dimensions	A	B	C	D	E
	856	1579	2277	1509	768

MODEL	PKM 42 (Ø 130)
Voltaj / Voltaj	400V
Hazne Kapasite / Hopper Capacity	120 kg
Kapasite (kg/saat) / Capacity (kg/h)	1200 kg/h
Motor Gücü / kW-Motor Power	7,5 kW
Net Ağırlık / Kg-Net Weight	650 kg





PKM KR-42 PORSİYONLAMALI KIYMA MAKİNASI

- * Tamamen 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- * Temizlemesi son derece basit ve kolaydır. Hijyendir.
- * Tamamen CE direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.
- * Hazne kapağı manyetik switchlidir, TSE EN 12331 CE standartlarına göre imal edilmiştir.
- * Kapak açıldığında makine durur.
- * Makina çalışma ses desibel testleri standartlara uygundur.
- * İstenilen gramajı konveyör bandın yanında bulunan sensörden boyutsal olarak ayarlanır.
- * +-10 gram hasasiyete gramajlama yapabilir.
- * Konveyör bant hijyeniktir, kolay temizlenebilir.



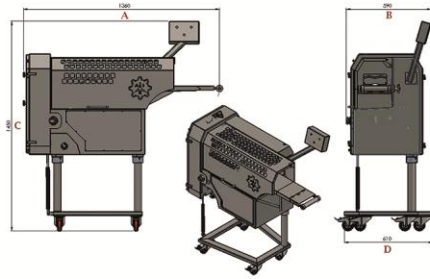
PKM KR-42 MINCING MACHINE WITH PORTION

- * It is made of fully 304 quality stainless steel.
- * Cleaning is extremely simple and easy. It is hygienic.
- * It is produced entirely in accordance with the CE directives.
- * Hopper cover is magnetic switched and it has been manufactured according to the TSE EN 12331 CE standards.
- * When the door is opened machine stops.
- * Mechanical operating sound decibel tests conform to the standards.
- * Required weight is set with sensor next to the conveyor belt.
- * Weighing can be made with + -10 grams precision.
- * Conveyor belt is hygienic and easy to clean.



MACHINE A PORTION DE VIANDE HACHEE PKM KR-42

- * Fabriqué entièrement en acier inoxydable de grade 304.
- * Se nettoie facilement et simplement. Hygiénique.
- * Fabriquée selon les normes standards de la CE.
- * Le couvercle du réservoir dispose d'un bouton magnétique, conforme aux normes TSE EN 12331 CE.
- * Dès ouverture du couvercle, la machine s'arrête.
- * Le bruit produit par la machine est conforme aux tests de décibels.
- * Le poids désiré (grammage) peut se faire grâce au capteur se situant à côté des bandes du convoyeur. * Une sensibilité de +-10 grammes peut se faire.
- * Les bandes du convoyeur sont hygiéniques et facilement nettoiyables.



Ölçüler(mm) Dimensions	A	B	C	D
	1360	590	1450	610

PORSİYONLAMA MAKİNASI - Teknik Bilgiler / Technical Specifications	
Motor gücü / Motor Capacity / Protection System IP55	0,25 kW
Kullanılan Voltaj / Connection Tension (3 Ph)	400 V
Bıçak Hızı / Blade Speed	0,40 m/s
Porsiyon Aralığı / Portioning Length	60 - 280 mm
Porsiyon Gramajı / Portioning Weight Approx.	200 - 800 g
Konveyör Bant Uzunluğu / Conveyor Belt Dimensions B x H x T	212 x 1195 x 58 mm
Makina Ebatı / Machine Dimensions B x T x H	616 x 1407 x 1185 - 1385 mm
Maximum Amper / Nominal Current at 400 V	0,87 A
Kullanılacak Sigorta / Fusing at 400 V (A lazy)	10 A
Ağırlık / Weight (Net)	150 kg



where's the meat we are there for you



meat mincing machine

(PKM 32)

frozen meat mincing machine

(DKM 200)

hamburger forming machine

(HFM 3000)

cutter

(CTR200)



ARICI MAKİNA GIDA İÇ VE DIŞ TİC.LTD.ŞTİ.
Adres: DES Sanayi Sitesi, C Blok, 117 Sk. No :10
Ümraniye İstanbul TÜRKİYE
Tel :+90 (216) 540 90 24-25-26 Fax :+90 (216) 540 90 27
info@aricimakina.com www.aricimakina.com
www.cliopack.com



ARI MAKİNA.İNŞ.SAN.TİÇ.LTD.ŞTİ
Adres: Tuzla Kimyacılar Sanayi Sitesi
Melek Aras Bulvarı No:36 Tuzla/İstanbul Türkiye
Tel: +90 (216) 364 24 66 Faks: + 90 (216) 364 31 48
info@arimakina.com.tr www.arimakina.com.tr

CLIOPACK

