

KARIŞTIRMA MAKİNELERİ

MEAT MIXERS

KRT-20



KRT-40



KRT-80



KRT-120



Karıştırma makinalarımız kasap, sucuk imalathaneleri ve et işleme tesislerinde sucuk, kavurma, köfte, hamburger vb. ürünleri hazırlamak; baharat, soslar ve sebzeler ile karıştırmak için özel olarak tasarlanmıştır. Maksimum 10-15 dakikada içerisinde homojen bir karışım elde edilmesini sağlar.

Tamamen AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Kapak kilitleme sistemi.
Güçlü bir motor ve sessiz redüktöre sahiptir.
Paletlerin özel yapısı, bu sınıftaki diğer makinelere göre daha yüksek bir homojenizasyonla karıştırma işlemini gerçekleştirmenizi sağlar.
Acil Stop ve Başlat-Durdur butonları IP 65 olup suya ve toza karşı dayanıklıdır.
Devirmeli tahliye sistemi.
CE standartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
Kolay temizlenir ve hijyeniktir.



Our mixing machines are specially designed for butchers, "sucuk" factories and meat processing plants to prepare "sucuk", roasted meat, meatballs, hamburgers etc. products and to mix them with spices, sauces and vegetables. It provides a homogeneous mixture within a maximum of 10-15 minutes.

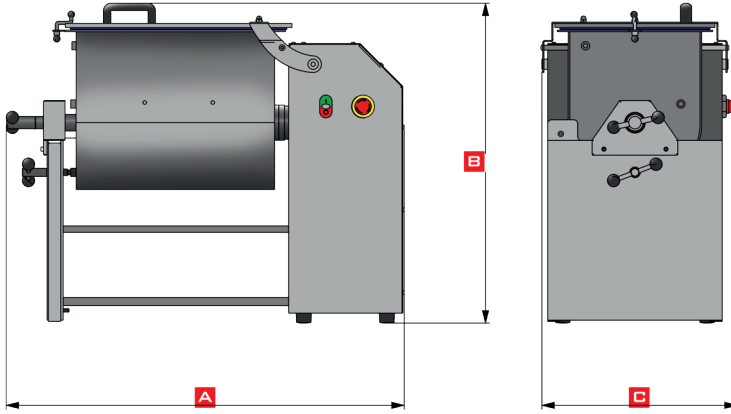
It is completely made of AISI 304 quality stainless steel.
Cover lock system.
Equipped with powerful motor and silent worm gear.
The special arrangement of the pallets allows you to perform a mixing operation with a higher level of homogenization than other machines of this class.
Emergency Stop and Start-Stop buttons are IP 65 and resistant to water and dust.
Tiltable discharge system.
It is manufactured in accordance with CE standards.
Easy to clean and hygienic.



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



The KRT 120-300-500-1000 models are equipped with a digital control system. Thanks to the control system, mixing can be carried out easily by selecting the desired time and direction. It is also possible to load programs.



ÖLÇÜLER DIMENSIONS mm	KRT-20	KRT-40	KRT-60	KRT-80	KRT-120
A	820	965	1060	1190	1155
B	600	770	940	1400	1490
C	450	470	580	570	640

MODEL	KRT-20	KRT-40	KRT-60	KRT-80	KRT-120
Hazne Kapasitesi Bowl Capacity	10-12 kg	20-24 kg	30-36 kg	40-48 kg	60-80 kg
Hacim Volume	20 Lt	40 Lt	60 Lt	80 Lt	120 Lt
Güç Power	0,55 kW	1,1 kW	1,5 kW	2,2 kW	2,2 kW
Voltaj Voltage	380 V 50/60 Hz	380 V 50/60 Hz	380 V 50/60 Hz	380 V 50/60 Hz	380 V 50/60 Hz
Ölçüler (E x B x Y) Dimensions (W x L x H)	450 x 820 x 600 mm	470 x 965 x 770 mm	580 x 1060 x 940 mm	570 x 1190 x 1400 mm	640 x 1155 x 1490 mm
Ağırlık Weight	65 kg	128 kg	165 kg	205 kg	250 kg
Vakum Vacuum	Mevcut Değil Not Available	Mevcut Değil Not Available	Mevcut Değil Not Available	Mevcut Değil Not Available	Opsiyonel Optional