

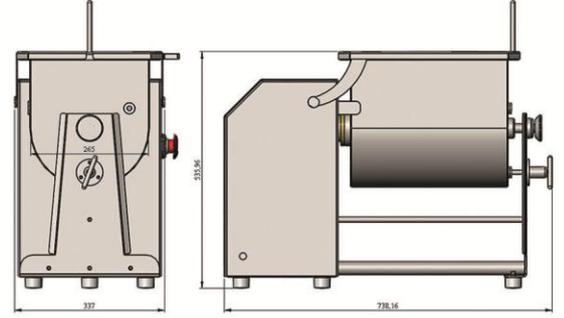
KRT 20 Karıştırma Makinesi



Sucuk, döner, köfte imalatında ve et işleme sektöründe kullanılmaktadır. Haznenin içerisinde bulunan iç içe geçmeli paletler sayesinde mamül ile baharat veya diğer maddelerin homojen bir şekilde karışmasını sağlar.

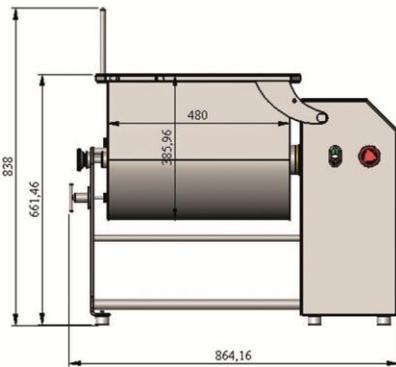
Mamül maksimum 10-15 dakikada istenilen kıvama gelir. Daha büyük kapasitelerde isteğe bağlı olarak vakumlama, ısıtma ve soğutma sistemi ilave edilebilmektedir.

Paslanmaz veya eleksi kapak (kazan içi görülebilir-opiyonel)
Karıştırma paletleri ileri-geri otomatik dönme özellikli
Tek tarafa manuel devirne özelliği var
Kapak kilitleme sistemi var
Motor: 0,55 kW - 74 Devir
Palet Sayısı: 3
Hacim: 20 lt.



Paslanmaz veya eleksi kapak (kazan içi görülebilir-opiyonel)
Karıştırma paletleri ileri-geri otomatik dönme özellikli
Tek tarafa manuel devirne özelliği var
Kapak kilitleme sistemi var
Vakum özelliği opsiyoneldir.
Motor: 1,1 kW - 62 Devir
Palet Sayısı: 4
Hacim: 40 lt.

KRT 40 Karıştırma Makinesi



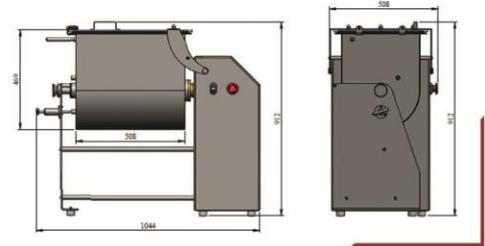
KRT 60 Karıştırma Makinesi



- * Sucuk, 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.

- * Mamül maksimum 10-15 dakikada istenilen kıvama gelir.
- * Karıştırma paletleri ileri-geri otomatik dönme özelliğine sahiptir.
- * Opsiyonel olarak vakum eklenebilir.

- * Eleksi Kapak
- * Tek tarafa manuel devirme özelliği mevcuttur.
- * Kapak çift kilitlidir.
- * Makina ölçüleri (en*boy*yük.): 1045*510*920 mm.
- * Palet Sayısı: 4
- * Hacim: 60 Lt.
- * Motor (IP 55): 400 V
- * Amper : 3.4 A
- * Frekans: 50 Hz
- * Motor Gücü: 1.5 kW
- * Sigorta Akımı: 16 A
- * Ağırlık : 127 kg



Sucuk, salam, sosis, döner, köfte imalatında ve et işleme sektöründe kullanılmaktadır.

Haznenin içerisinde bulunan bıçaklar sayesinde mamul ile baharat veya diğer maddelerin homojen bir şekilde karışmasını sağlamaktadır.

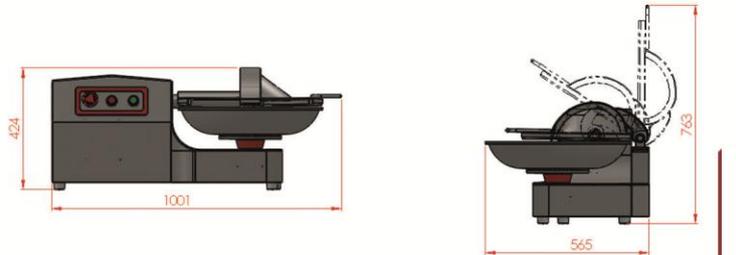
Mamül maksimum 10-15 dakikada istenilen kıvama gelir. Daha büyük kapasitelerde isteğe bağlı olarak vakumlama sistemi ilave edilebilmektedir. Tüm modellerin tekne ve gövdeleri 304 kalite paslanmaz kromdur. Çift devirli imal edilebilmektedir.

- * Tamamen 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir. * Hijyeniktir. * Kullanımı son derece basit ve kolaydır.
- * Kolay temizlenir. Küçük ölçekli firmalar için tasarlanmış olan CTR 10 kuter, restoranlarda, sucuk, salam imalathanelerinde, çikolata ve yemek (catering) fabrikalarında kullanılmaktadır.

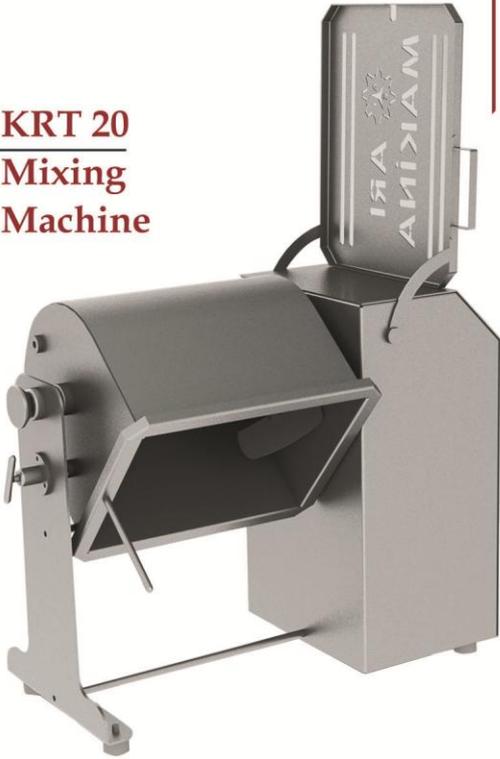
CTR-10 KUTER



- * 3 adet Alman bıçak
- * Kapasite : 6-7 Kg/1 Sefer/5 Dk.
- * 230 - 400 V / 50 Hz Çift devirli
- * Motor Gücü 1,3-2,6 Kw 750-1500 d/d



KRT 20 Mixing Machine



It is used for sujuk, döner, meatball production and in meat processing sector. Thanks to the nested pallets inside the reservoir the product, spice and other substances can be mixed homogeneously.

The product is ideally thickened in max. 10-15 minutes.

Vacuuming, heating and cooling system can be added for bigger capacities.

With stainless or flexible cover (operated in box-optional)

Mixing Palets have advanced-back automatic rotation

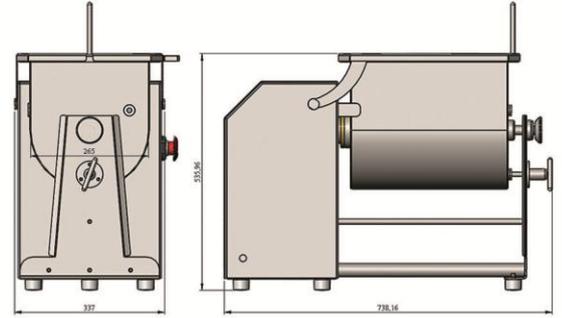
One side manual transmission feature

Engine: 0,55 kW - 74 RPM

Door lock system is here

Palette number: 3

Volume: 20 lt.



With stainless or flexible cover (operated in box - optional)

One side manual transmission feature

Mixing paletts have advanced-back automatic rotation

Door lock system is here

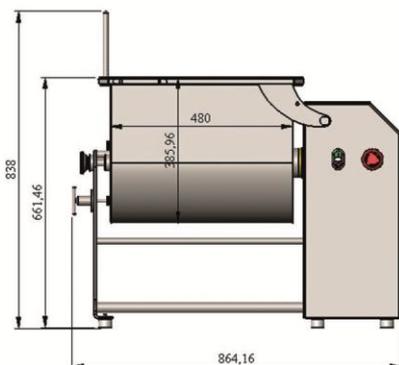
Vacuum feature optional

Engine: 1,1 kw to 62 revolutions

Palette distribution: 4

Volume: 40 lt.

KRT 40 Mixing Machine



KRT 60 Mixing Machine



It is used for sausage, salami and meatball production and in meat processing sector.

Thanks to the nested pallets inside the reservoir the product, spice and other substances can be mixed homogeneously.

The product is ideally thickened in max. 10-15 minutes.

Vacuating, heating and cooling system can be added for bigger capacities.

- * It has a powerful engine and a piston system.
- * It was entirely made of 304 quality stainless steel.
- * It has a safety switch.
- * Elevator is available for bigger capacities.
- * It is extremely easy and simple to use. It is easy to clean.
- * It was produced fully in line with the CE Directives
- * Nested axes make it possible to mix homogeneously and better than the other mixing machines. In 10-15 minutes the product is ready.

- Machine Sizes: (width*length*height): 1045*510*920 mm.

- Numbers of pallet: 4

- Volume: 60 Lt.

- Motor (IP 55): 400 V

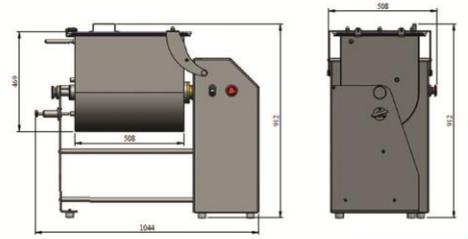
- Ampere: 3.4 A

- Frequency: 50 Hz

- Motor Power: 1.5 kW

- Fuse Correct: 16 A

- Weight : 127 kg



CTR 10 kuter is designed for small scale companies and used in restaurants, sausage, hotdog sectors, chocolate and catering factories. It is used for sausage, hotdog, döner, meatball production and in meat processing sector.

- * The knives existing in the reservoir the product can be mixed with spice or other substances homogeneously.
- * The product is thickened in maximum 10-15 minutes.
- * Vacuum system can be added to the bigger capacities on demand.
- * The bodies and trays of all models are made of 304 quality stainless chrome.
- * Double cycled can be produced.
- * It is easy and simple to use.
- * Easy to clean.

CTR-10 Cutter

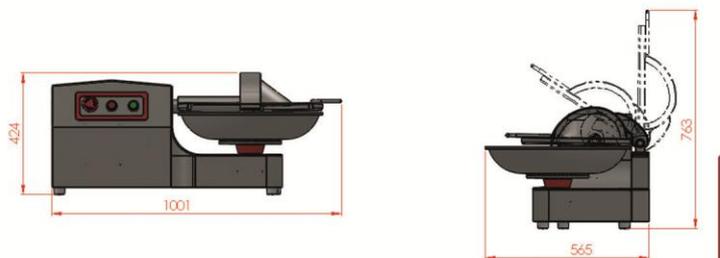


* 3 German Knives

* Capacity : 6-7 Kg/1 Time/5 Min.

* 400 - 230 V / 50 Hz Double Cycle

* Motor Engine 1,3-2,6 Kw 750-1500 d/d



KRT 20

MACHINE DE MÉLANGE



Utilisée pour les viandes telles que les saucissons, steaks hachés et les döners.
Permet de mélanger de façon homogène les ingrédients et épices nécessaires se trouvant à l'intérieur de la chambre spécifique, verrouillée par système d'imbrication.
Le produit est livré selon les consistances désirées au bout de maximum 10-15 min.
Pour des capacités plus importantes, les systèmes de chauffage, d'air sous vide ou de refroidissement peuvent être ajoutés flexiblement avec couvercle inox ou (fonctionnant dans la boîte - facultatif)

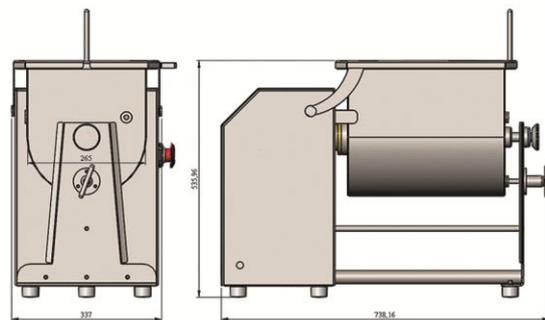
Un côté fonction de transmission manuel

Porte verrouillage est ici

Numéro de palette: 3

Volume: 20 litres

Moteur: 0,55 kw - 74 rpm



Avec couvert stable ou flexible (fonctionné en boîte - optionnel)

Carte de transmission manuelle

Le système de verrouillage de porte est ici

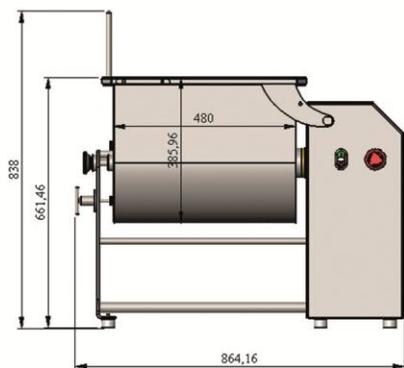
Distribution de palette: 4

Volume: 40 litres

La mélange de palettes a été rotée automatique avancée

Facteur d'aspiration optionnel

Moteur: 1,1 kw à 62 tours



KRT 40

MACHINE DE MÉLANGE

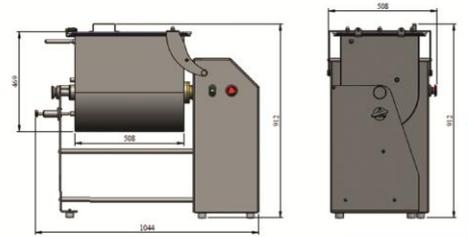


KRT 60 MACHINE DE MÉLANGE



- Le produit est idéalement épaissi en max. 10-15 minutes.
Un système d'aspiration, de chauffage et de refroidissement peut être ajouté pour des capacités plus importantes.
- * Il dispose d'un moteur puissant et d'un système à piston.
 - * Il était entièrement en acier inoxydable de qualité 304.
 - * Il a un interrupteur de sécurité.
 - * L'ascenseur est disponible pour des capacités plus importantes.
 - * Il est extrêmement facile et simple à utiliser.
 - * Il est facile à nettoyer.
 - * Il a été produit en pleine conformité avec les directives CE
 - * Les axes imbriqués permettent de mélanger de manière homogène et mieux que les autres machines à mélanger. En 10-15 minutes, le produit est prêt.

- **Tailles de la machine:** (largeur * longueur * hauteur): 1045 * 510 * 920 mm.
- **Nombre de palette:** 4
- **Volume:** 60 Lt.
- **Moteur (IP 55):** 400 V
- **Ampère:** 3,4 A
- **Fréquence:** 50 Hz
- **Puissance du moteur:** 1,5 kW
- **Correction des fusibles:** 16 A
- **Poids:** 127 kg



S'utilise dans la fabrication de saucisse, salami, döner et boulettes de viande et dans l'industrie de transformation de la viande. Permet de mélanger de façon homogène les ingrédients et épices nécessaires à leur élaboration grâce aux lames qui se trouvent dans le réservoir.

Le produit est livré selon les consistances désirées au bout de maximum 10-15 minutes. En option, il est possible de rajouter un système d'air sous vide. Les structures et coffrage de tous les modèles sont fabriqués à partir d'acier de qualité inoxydable de grade 304. Peut se fabriquer avec une boîte de deux vitesses.

*Entièrement fabriqué à partir d'acier 304 inoxydable.

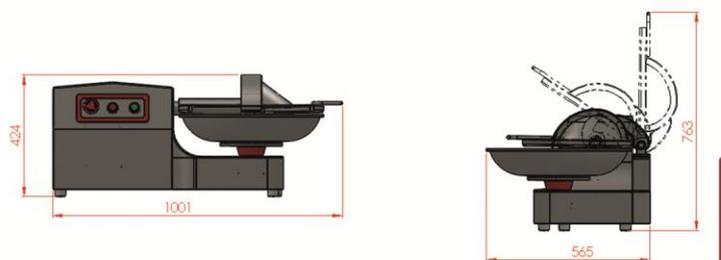
*Simplicité et facilité d'utilisation *Entretien facile. Conçu pour les entreprises de petite taille, le CTR 10 cutter permet la fabrication de saucisse, salami, chocolat et repas (catering).

*Hygiénique.

CTR-10 KUTER



- * 3 Couteaux allemands
- * Capacité: 6-7 kg / 1 Heure / 5 min.
- * Plus de 400 - 230 V / 50 Hz Cycle Double
- * Moteur 2,6 kW à 1,3 750-1500 d / d



KRT 20 миксера



Предназначена для смешивания фарша.

Изготовлена полностью из нержавеющей стали.

Гладкие и ровные поверхности машины обеспечивают простоту очистки, что свидетельствует об их гигиеничности.

Уникальные конструктивные особенности машины (1 вала)

СМЕСИТЕЛЬНАЯ Тушь ИМЕЕТ ADVANCED-НАЗАД автоматический поворот

ДВИГАТЕЛЬ: 0,55 кВт - 74 оборотов в минуту

Гибкий защитный кожух из нержавеющей О

Одна стороны MANUAL TRANSMISSION ФОКУС

ЗАМОК ДВЕРИ СИСТЕМА ЗДЕСЬ

НОМЕР ПАЛИТРА: 3

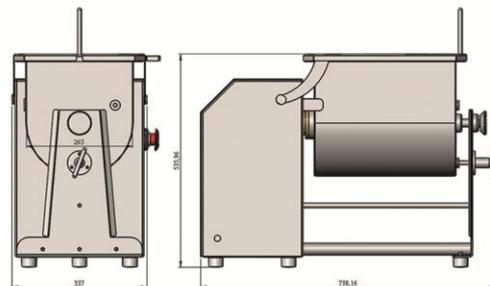
ОБЪЕМ: 20 ЛИТЕР

* Общий объем дежи, л- 200

* Производительность, кг/час:80

* Engine Power/ Kw: 2,2

* Вес НЕТТО/ Kg 2900



KRT 40 миксера

С НЕРЖАВЕЮЩЕЙ ИЛИ ГИБКОЙ КРЫШКОЙ (ОПЕРАТИВНОЙ В КОРОБКЕ - ОПЦИОНАЛЬНО)

ПАЛИТЫ СМЕШИВАНИЯ ИМЕЮТ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВРАЩЕНИЕ ПЕРЕДНЕЙ ЧАСТОТЫ

ФУНКЦИЯ ПЕРЕДАЧИ ОДНОГО БОКОВЫХ РУЧНЫХ ПЕРЕДАЧ

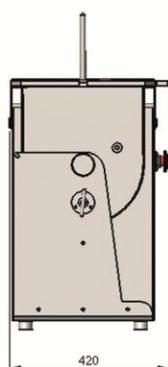
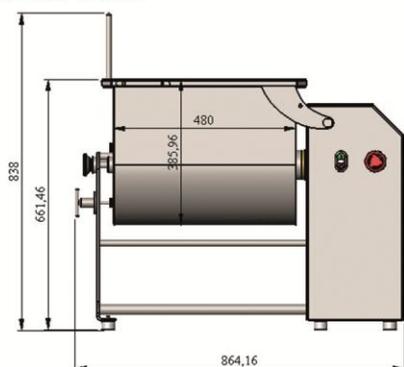
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВАКУУМНЫЕ ВАРИАНТЫ

ДВЕРНАЯ БЛОКИРОВКА СИСТЕМА ЗДЕСЬ

РАСПРОСТРАНЕНИЕ ПАЛИТРА: 4

ДВИГАТЕЛЬ: от 1,1 до 62 оборотов

ОБЪЕМ: 40 ЛИТ



KRT 60 миксера



Используется для суджук, DONER, производства фрикадельки и в секторе мясопереработки.

Благодаря вложенным поддонам внутри резервуара продукт, пряности и другие вещества могут смешиваться однородно.

Продукт идеально загущен в макс. 10-15 минут.

Система вакуумирования, отопления и охлаждения может быть добавлена для больших мощностей.

* Он имеет мощный двигатель и поршневую систему.

* Он был полностью сделан из нержавеющей стали 304 качества.

* У этого есть выключатель безопасности.

* Лифт доступен для больших мощностей.

* Это чрезвычайно просто и просто в использовании.

* Легко чистится.

* Изготовлено в полном соответствии с Директивами CE

* Вложенные оси позволяют смешивать однородно и лучше, чем другие смесительные машины. Через 10-15 минут продукт готов.

- Количество палитр: 4

- Объем: 60 Lt.

- Двигатель (IP 55): 400 В

- Ампер: 3,4 А

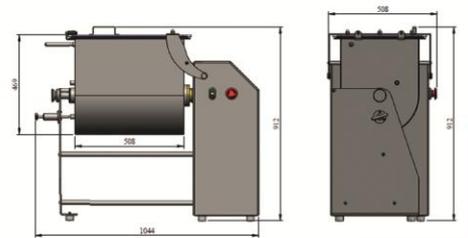
- Частота: 50 Гц

Мощность двигателя: 1,5 кВт

- предохранитель правильный: 16 А

- Вес: 127 кг

- Размеры машины: (ширина * длина * высота): 1045 * 510 * 920 мм.



* Полностью он изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 нержавеющей стали.

* Гигиеническая.

* Использование очень просто и легко.

* Легко для того чтобы очистить. СТ предназначен для небольших компаний 20 поз, рестораны, сосиски, саями завод в шоколаде и пищевых продуктов (общественное питание) используются на заводе-изготовителе.

CTR-10



* 3, чтобы получить нож

* Выход: 6-7 кг / 1 раз / 5 мин.

* Более 400 - 230 В / 50 Гц с удвоенной скоростью

* Мощность двигателя от 1,3 до 2,6 кВт 750-1500 г / сут

