

VALGO

Consworld

di Savoi Massimo

Catalogo Generale

LISCIATORI RICOTTA
CREME e FORMAGGI

OMBI

2016

VALGO Italia s.r.l.

Via Jervis 77 - Ivrea - 10015 TO Italy
massimo.savoi@valgo-it.com

tel. +39 0125 48228
www.valgo-it.com



Indice modelli

Ombi 60

Foto Ombi 60	pagina	03
Descrizione modello unico	pagina	04

Ombi 100

Foto Ombi 100	pagina	05
Descrizione modello base	pagina	06
Descrizione modello special	pagina	07

Ombi 200

Foto Ombi 200	pagina	08
Descrizione modello special	pagina	09
Descrizione modello super	pagina	10

Ombi 300

Foto Ombi 300	pagina	11
Descrizione modello special	pagina	12

Contatti

Contatti	pagina	13
----------	--------	----

Lisciatore **Ombi 60**





OMBI 60

LISCIATORE PER RICOTTA e CREME FORMAGGI

- - omogeneizzatore del tipo a bassa pressione
 - - costruzione in acciaio inox AISI 304, esecuzione sanitaria
 - - tramoggia conica con coperchio che può contenere fino a 60 kg di prodotto
 - - chiusura della tramoggia con dispositivo blocco di sicurezza
 - - sfera lavaggio Cip premontato sul coperchio
 - - agitatore motorizzato a velocità variabile, regolabile con inverter
 - - comando agitatore con invertitore senso di rotazione
 - - sistema di lisciviazione con 1 camera centrifuga
 - - comandi dei motori indipendenti con invertitore senso di rotazione
 - - controllo della temperatura del prodotto riportato su display digitale
 - - controllo di portata della crema attraverso dispositivo micrometrico manuale
 - - manometro di controllo pressione effettuata sul prodotto
 - - dispositivo di ricircolo prodotto
 - - scarico prodotto finito controllato con valvola manuale
 - - terminale con dosatore pneumatico temporizzato apri/chiedi
 - - comando manuale del temporizzatore a tempo preimpostato
 - - comando manuale che esclude la temporizzazione preimpostata
 - - tubo flessibile in lactopal per lavaggio a circuito chiuso
 - - valvola manuale di scarico per completo svuotamento a fine lavaggio
 - - quadro elettrico di comando in inox 304
-
- Dimensioni di massima 1000*900* H. 1400 (indicativo)
 - Potenza elettrica installata 5 Kw – 380 volt – 3+N+T
 - Peso Kg. 260 (indicativo)
-
- Nel prezzo di vendita è possibile comprendere alcuni giorni di assistenza tecnologica
-
- Macchina corredata di certificato CE di conformità e Manuale d'uso in lingua italiana
 - Il cliente può richiedere di assistere al collaudo meccanico della macchina prima della partenza, presso la nostra azienda.

Lisciatore **Ombi** 100





OMBI 100

LISCIATORE PER RICOTTA e CREME FORMAGGI

- - omogeneizzatore del tipo a bassa pressione
 - - costruzione in acciaio inox AISI 304, esecuzione sanitaria
 - - tramoggia conica con coperchio che può contenere fino a 100 kg di prodotto
 - - chiusura della tramoggia con dispositivo blocco di sicurezza
 - - sfera lavaggio Cip premontato sul coperchio
 - - agitatore motorizzato a velocità variabile, regolabile con inverter
 - - comando agitatore con invertitore senso di rotazione
 - - sistema di liscatura a 2 camere affiancate
 - - comandi dei motori indipendenti con invertitore senso di rotazione
 - - controllo della temperatura del prodotto riportato su display digitale
 - - controllo di portata della crema attraverso dispositivo micrometrico manuale
 - - manometro di controllo pressione effettuata sul prodotto
 - - dispositivo di ricircolo prodotto per confezionatrice automatica
 - - scarico prodotto finito controllato con valvola manuale
 - - dosatore pneumatico temporizzato apri/chiedi per riempimento manuale
 - - comando manuale del temporizzatore a tempo preimpostato
 - - comando manuale che esclude la temporizzazione preimpostata
 - - tubo flessibile in lactopal per lavaggio a circuito chiuso
 - - n.2 valvole manuali di scarico per completo svuotamento
 - - quadro elettrico di comando in inox 304
- Dimensioni di massima 1200*1000* H. 1400 (indicativo)
 - Potenza elettrica installata 8 Kw – 380 volt – 3+N+T
 - Peso Kg. 300 (indicativo)
- Nel prezzo di vendita è possibile comprendere alcuni giorni di assistenza tecnologica
 - Macchina corredata di certificato CE di conformità e Manuale d'uso in lingua italiana
 - Il cliente può richiedere di assistere al collaudo meccanico della macchina prima della partenza, presso la nostra azienda.



OMBI 100 special

LISCIATORE PER RICOTTA e CREME FORMAGGI

- - omogeneizzatore del tipo a bassa pressione
- - costruzione in acciaio inox AISI 304, esecuzione sanitaria
- - tramoggia conica con coperchio che può contenere fino a 100 kg di prodotto
- - chiusura della tramoggia con dispositivo blocco di sicurezza
- - sfera lavaggio Cip premontato sul coperchio
- - agitatore motorizzato a velocità variabile, regolabile con inverter
- - comando agitatore con invertitore senso di rotazione
- - sistema di lisciviazione a 2 camere affiancate
- - comandi dei motori indipendenti con invertitore senso di rotazione
- - controllo della temperatura del prodotto riportato su display digitale
- - controllo di portata della crema attraverso dispositivo micrometrico manuale
- - manometro di controllo pressione effettuata sul prodotto
- - dispositivo di ricircolo prodotto per confezionatrice automatica
- - scarico prodotto finito controllato con valvola manuale
- - dosatore pneumatico temporizzato apri/chiedi per riempimento manuale
- - comando manuale del temporizzatore a tempo preimpostato
- - comando manuale che esclude la temporizzazione preimpostata
- - tubo flessibile in lactopal per lavaggio a circuito chiuso
- - n.2 valvole manuali di scarico per completo svuotamento
- - quadro elettrico di comando in inox 304
- **Riscaldamento con vapore indiretto del fondo conico della tramoggia**
- **Controllo della temperatura del fondo conico della tramoggia**
- **Isolamento della parte cilindrica della tramoggia**

- Dimensioni di massima 1200*1000* H. 1400 (indicativo)
- Potenza elettrica installata 8 Kw – 380 volt – 3+N+T
- Peso Kg. 350 (indicativo)

- Nel prezzo di vendita è possibile comprendere alcuni giorni di assistenza tecnologica
- Macchina corredata di certificato CE di conformità e Manuale d'uso in lingua italiana
- Il cliente può richiedere di assistere al collaudo meccanico della macchina prima della partenza, presso la nostra azienda.

Lisciatore **Ombi** 200 special





OMBI 200 special

LISCIATORE PER RICOTTA e CREME FORMAGGI

- - omogeneizzatore aperto a bassa pressione con le seguenti caratteristiche:
 - - costruzione in acciaio inox AISI 304, esecuzione sanitaria
 - - tramoggia conica da 200 kg isolata nella parte cilindrica
 - - nella tramoggia bocchettone rientro prodotto da ricircolo confezionatrice
 - - riscaldamento della tramoggia nella parte conica con acqua riscaldata o vapore
 - - carico acqua o vapore per il riscaldamento sul fianco
 - - agitatore motorizzato a velocità regolabile con inverter
 - - comando agitatore con invertitore senso di rotazione
 - - sistema di liscivatura con 2 camere speciali affiancate e 2 motori
 - - comandi dei motori indipendenti con invertitore senso di rotazione
 - - controllo di temperatura prodotto in uscita su display digitale
 - - controllo di temperatura intercapedine di riscaldamento su display digitale
 - - coperchio di chiusura della tramoggia con dispositivo blocco di sicurezza
 - - sfera lavaggio Cip premontato sul coperchio
 - - tubo flessibile in lactopal per lavaggio a circuito chiuso indipendente compreso
 - - attacco con valvola DN 50 per invio prodotto alla confezionatrice
 - - dosatore pneumatico temporizzato apri/chiudi con diametro scarico personalizzato
 - - comando manuale del temporizzatore a tempo preimpostato modificabile
 - - comando temporizzatore manuale che esclude l'impostazione di tempo
 - - controllo micrometrico di portata della crema prodotta e del ricircolo
 - - manometro di controllo pressione
 - - n. 2 valvole manuale di scarico a fine lavoro per completo svuotamento
 - - quadro elettrico di comando in inox 304
-
- Dimensioni di massima 1400*1200* H. 1400
 - Potenza elettrica installata 8 Kw - 380 volt - 3+N+T
 - Peso Kg. 440 (indicativo)
-
- Nell'offerta di vendita è possibile comprendere n.2 giorni di assistenza tecnologica
 - Macchina corredata di certificato CE di conformità e Manuale d'uso
 - Il cliente può richiedere di assistere al collaudo della macchina prima della partenza presso la nostra azienda.



OMBI 200 Super

LISCIATORE PER RICOTTA e MASCARPONE

- - omogeneizzatore aperto a bassa pressione con le seguenti caratteristiche:
 - - costruzione in acciaio inox AISI 304, esecuzione sanitaria
 - - tramoggia conica da 200 kg isolata nella parte cilindrica
 - - riscaldamento della tramoggia nella parte conica con acqua riscaldata o vapore
 - - riscaldamento parziale della tuberia interna con acqua riscaldata o vapore
 - - carico acqua o vapore per il riscaldamento della tramoggia sul piano di lavoro
 - - bocchettone rientro prodotto da ricircolo confezionatrice
 - - agitatore motorizzato a velocità regolabile con inverter
 - - comando agitatore con invertitore senso di rotazione
 - - sistema di lisciviazione con 2 pompe centrifughe speciali affiancate
 - - comandi delle pompe indipendenti con invertitore senso di rotazione
 - - controllo di temperatura su display digitale
 - - coperchio di chiusura della tramoggia con dispositivo blocco di sicurezza
 - - sfera lavaggio Cip premontato sul coperchio
 - - tubo flessibile in lactopal per lavaggio a circuito chiuso indipendente
 - - attacco con valvola per invio prodotto a confezionatrice
 - - dosatore pneumatico temporizzato apri/chiudi con diametro scarico modificabile
 - - comando manuale del temporizzatore a tempo preimpostato
 - - comando temporizzatore manuale che esclude l'impostazione di tempo
 - - controllo micrometrico di portata della crema prodotta
 - - manometro di controllo pressione
 - - **sistema di scarico frontale del mascarpone caldo**
 - - n.2 valvole manuale di scarico a fine lavoro per completo svuotamento
 - - quadro elettrico di comando in inox 304
-
- Dimensioni di massima 1400*1200* H. 1400
 - Potenza elettrica installata 8 Kw - 380 volt - 3+N+T
 - Peso indicativo 450 Kg
 -
 - Nell'offerta di vendita è possibile comprendere alcuni giorni di assistenza tecnologica
 - Macchina corredata di certificato CE di conformità e Manuale d'uso
 - Il cliente può richiedere di assistere al collaudo della macchina prima della partenza presso la nostra azienda.

Lisciatore **Ombi 300 special**



Novità 2014



OMBI 300 special

LISCIATORE PER RICOTTA e CREME FORMAGGI

- - omogeneizzatore aperto a bassa pressione con le seguenti caratteristiche:
 - - costruzione in acciaio inox AISI 304, esecuzione sanitaria
 - - tramoggia conica da 300 kg isolata nella parte cilindrica
 - - nella tramoggia bocchettone rientro prodotto da ricircolo confezionatrice
 - - riscaldamento della tramoggia nella parte conica con acqua riscaldata o vapore
 - - carico acqua o vapore per il riscaldamento sul fianco
 - - agitatore motorizzato a velocità regolabile con inverter
 - - comando agitatore con invertitore senso di rotazione
 - - sistema di liscatura con 2 camere speciali affiancate e 2 motori
 - - comandi dei motori indipendenti con invertitore senso di rotazione
 - - controllo di temperatura prodotto in uscita su display digitale
 - - controllo di temperatura intercapedine di riscaldamento su display digitale
 - - coperchio di chiusura della tramoggia con dispositivo blocco di sicurezza
 - - sfera lavaggio Cip premontato sul coperchio
 - - tubo flessibile in lactopal per lavaggio a circuito chiuso indipendente compreso
 - - attacco con valvola DN 50 per invio prodotto alla confezionatrice
 - - dosatore pneumatico temporizzato apri/chiudi con diametro scarico personalizzato
 - - comando manuale del temporizzatore a tempo preimpostato modificabile
 - - comando temporizzatore manuale che esclude l'impostazione di tempo
 - - controllo micrometrico di portata della crema prodotta e del ricircolo
 - - manometro di controllo pressione
 - - n. 2 valvole manuale di scarico a fine lavoro per completo svuotamento
 - - quadro elettrico di comando in inox 304
-
- Dimensioni di massima 1400*1200* H. 1620
 - Potenza elettrica installata 8 Kw - 380 volt - 3+N+T
 - Peso Kg. 500 (indicativo)
-
- Nell'offerta di vendita è possibile comprendere n.2 giorni di assistenza tecnologica
 - Macchina corredata di certificato CE di conformità e Manuale d'uso
 - Il cliente può richiedere di assistere al collaudo della macchina prima della partenza presso la nostra azienda



Consworld

di Savoi Massimo

Come contattarci ?

Centralino +39 0125 48228

Per informazioni generali
Per ufficio commerciale
Per offerte o preventivi
Per ricambi

Email mara.germano@valgo-it.com

Per domande tecniche
Per informazioni durante il montaggio
Per domande tecnologiche

Email massimo.savoi@valgo-it.com

Per invio documentazione e campionature

Posta VALGO Italia s.r.l.
Via Jervis 77 - Ivrea
10015 TO Italy
