

OMBI

2016
Generalkatalog

GLÄTTER
FÜR RICOTTA,
CREME und KÄSE

Modellinhaltsverzeichnis

Ombi 60

Ombi 60	Seite	03
Beschreibung des Standardmodells	Seite	04

Ombi 100

Ombi 100	Seite	05
Beschreibung des Basismodells	Seite	06
Beschreibung des Modells special	Seite	07

Ombi 200

Ombi 200	Seite	08
Beschreibung des Modells special	Seite	09
Beschreibung des Modells super	Seite	10

Ombi 300

Ombi 300	Seite	11
Beschreibung des Modells special	Seite	12

Kontakte

Kontakte	Seite	13
----------	-------	----

Glätter **Ombi 60**



OMBI 60

GLÄTTER FÜR RICOTTA, CREME und KÄSE

- - Niederdruck-Homogenisator
 - - Aus Edelstahl AISI 304 gebaut, saubere Ausführung
 - - Koniktrichter mit Deckel. Fassungsvermögen: bis zu 60 Kg des Produktes
 - - Trichterverschluss mit Sicherheitssperre
 - - Cip-Sprühkugel auf Deckel vormontiert
 - - Geschwindigkeitsvariables motorisches Rührwerk, einstellbar mit Inverter
 - - Rührwerkkontrolle mit Drehrichtungsinverter
 - - Glättungssystem mit 1 Zentrifugalkammer
 - - Selbstständige Motorkontrollen mit Drehrichtungsinverter
 - - Produkttemperaturkontrolle mit Anzeige auf Digitaldisplay
 - - Durchsatzkontrolle der Creme durch manuelles Mikrometer
 - - Manometer für Druckkontrolle am Produkt
 - - Produktrücklaufregelung
 - - Endproduktentladung mit Handventilkontrolle
 - - Terminal mit intervallgesteuertem Auf/Zu-Pneumatikdosierelement
 - - Manuellschaltung des voreingestellten Zeitgebers
 - - Manuellschaltung mit Ausschließung des voreingestellten Zeitgebers
 - - Lactopal-Schlauch für Spülsystem mit geschlossenem Stromkreis
 - - Entladungs-Handventil für Komplett-Entleerung am Ende des Spülzyklus
 - - Schalttafel aus Edelstahl 304
-
- Abmessungen etwa 1000*900* H. 1400 (Referenzwert)
 - Installierte Spannung 5 Kw – 380 Volt – 3+N+T
 - Gewicht 260 Kg (Referenzwert)
-
- Der Verkaufspreis kann einige Tage für den Service einschließen
-
- Das Gerät ist mit CE-Konformitätserklärung und Bedienungsanleitung in Italienisch ausgestattet
 - Der Kunde kann wahlweise dem Mechaniktest des Gerätes vor Produktionsstart bei unserer Firma beistehen

Glätter **Ombi** 100



OMBI 100

GLÄTTER FÜR RICOTTA, CREME und KÄSE

- - Niederdruck-Homogenisator
 - - Aus Edelstahl AISI 304 gebaut, saubere Ausführung
 - - Koniktrichter mit Deckel. Fassungsvermögen: bis zu 100 Kg des Produktes
 - - Trichterverschluss mit Sicherheitssperre
 - - Cip-Sprühkugel auf Deckel vormontiert
 - - Geschwindigkeitsvariables motorisches Rührwerk, einstellbar mit Inverter
 - - Rührwerkkontrolle mit Drehrichtungsinverter
 - - Glättungssystem mit 2 benachbarten Kammern
 - - Selbstständige Motorkontrollen mit Drehrichtungsinverter
 - - Produkttemperaturkontrolle mit Anzeige auf Digitaldisplay
 - - Durchsatzkontrolle der Creme durch manuelles Mikrometer
 - - Manometer für Druckkontrolle am Produkt
 - - Produktrücklaufregelung für automatische Verpackungsmaschine
 - - Endproduktentladung mit Handventilkontrolle
 - - Intervallgesteuertes Auf/Zu-Pneumatikdosierelement für Manuellbefüllung
 - - Manuellschaltung des voreingestellten Zeitgebers
 - - Manuellschaltung mit Ausschließung des voreingestellten Zeitgebers
 - - Lactopal-Schlauch für Spülsystem mit geschlossenem Stromkreis
 - - Nr. 2 Entladungs-Handventile für Komplett-Entleerung
 - - Schalttafel aus Edelstahl 304
-
- Abmessungen etwa 1200*1000* H. 1400 (Referenzwert)
 - Installierte Spannung 8 Kw – 380 Volt – 3+N+T
 - Gewicht 300 Kg (Referenzwert)
-
- Der Verkaufspreis kann einige Tage für den Service einschließen
-
- Das Gerät ist mit CE-Konformitätserklärung und Bedienungsanleitung in Italienisch ausgestattet
 - Der Kunde kann wahlweise dem Mechaniktest des Gerätes vor Produktionsstart bei unserer Firma beistehen

OMBI 100 special

GLÄTTER FÜR RICOTTA, CREME und KÄSE

- - Niederdruck-Homogenisator
- - Aus Edelstahl AISI 304 gebaut, saubere Ausführung
- - Koniktrichter mit Deckel. Fassungsvermögen: bis zu 100 Kg des Produktes
- - Trichterverschluss mit Sicherheitssperre
- - Cip-Sprühkugel auf Deckel vormontiert
- - Geschwindigkeitsvariables motorisches Rührwerk, einstellbar mit Inverter
- - Rührwerkkontrolle mit Drehrichtungsinverter
- - Glättungssystem mit 2 benachbarten Kammern
- - Selbstständige Motorkontrollen mit Drehrichtungsinverter
- - Produkttemperaturkontrolle mit Anzeige auf Digitaldisplay
- - Durchsatzkontrolle der Creme durch manuelles Mikrometer
- - Manometer für Druckkontrolle am Produkt
- - Produktrücklaufregelung für automatische Verpackungsmaschine
- - Endproduktentladung mit Handventilkontrolle
- - Intervallgesteuertes Auf/Zu-Pneumatikdosierelement für Manuellbefüllung
- - Manuellschaltung des voreingestellten Zeitgebers
- - Manuellschaltung mit Ausschließung des voreingestellten Zeitgebers
- - Lactopal-Schlauch für Spülsystem mit geschlossenem Stromkreis
- - Nr. 2 Entladungs-Handventile für Komplett-Entleerung
- - Schalttafel aus Edelstahl 304
- **Beheizung des konischen Trichterunterteils mit indirektem Dampf**
- **Temperaturkontrolle im konischen Trichterunterteil**
- **Isolierung des zylindrischen Trichterteils**

- Abmessungen etwa 1200*1000* H. 1400 (Referenzwert)
- Installierte Spannung 8 Kw – 380 Volt – 3+N+T
- Gewicht 350 Kg (Referenzwert)

- Der Verkaufspreis kann einige Tage für den Service einschließen
- Das Gerät ist mit CE-Konformitätserklärung und Bedienungsanleitung in Italienisch ausgestattet
- Der Kunde kann wahlweise dem Mechaniktest des Gerätes vor Produktionsstart bei unserer Firma beistehen

Glätter **Ombi** 200 special



OMBI 200 special

GLÄTTER FÜR RICOTTA, CREME und KÄSE

- - Niederdruck-Homogenisator offen mit folgenden Merkmalen:
 - - Aus Edelstahl AISI 304 gebaut, saubere Ausführung
 - - Koniktrichter 200 Kg, im zylindrischen Teil isoliert
 - - Produktrücklaufstutzen aus Verpackungsmaschinenrückführung im Trichter
 - - Beheizung des konischen Trichterteils mit warmem Wasser oder Dampf
 - - Wasser- oder Dampfbeladung für die Seitenheizung
 - - Geschwindigkeitsgeregeltes motorisches Rührwerk mit Inverter
 - - Rührwerkkontrolle mit Drehrichtungsinverter
 - - Glättungssystem mit 2 benachbarten Spezialkammern und 2 Motoren
 - - Selbstständige Motorkontrollen mit Drehrichtungsinverter
 - - Temperaturkontrolle des Auslaufproduktes mit Anzeige auf digitalem Display
 - - Temperaturkontrolle des Beheizungszwischenraums mit Anzeige auf digitalem Display
 - - Trichterverschlussdeckel mit Sicherheitssperre
 - - Cip-Sprühkugel auf Deckel vormontiert
 - - Lactopal-Schlauch für einschließliches selbstständiges Spülsystem mit geschlossenem Stromkreis
 - - DN-50-Ventilanschluss für Produktvorlauf zur Verpackungsmaschine
 - - Intervallgesteuertes Auf/Zu-Pneumatikdosierelement mit benutzerdefiniertem Entladungsdurchmesser
 - - Veränderbare Manuellschaltung des voreingestellten Zeitgebers
 - - Manuellschaltung mit Ausschließung des voreingestellten Zeitgebers
 - - Mikrometer für Durchsatzkontrolle der hergestellten Creme und Rückführungskontrolle
 - - Manometer für Druckkontrolle
 - - Nr. 2 Entladungs-Handventile für Komplett-Entleerung am Ende des Spülzyklus
 - - Schalttafel aus Edelstahl 304
-
- Abmessungen etwa 1400*1200* H. 1400
 - Installierte Spannung 8 Kw – 380 Volt – 3+N+T
 - Gewicht 440 Kg (Referenzwert)
-
- Das Verkaufsangebot kann Nr. 2 Tage für den Service einschließen
 - Das Gerät ist mit CE-Konformitätserklärung und Bedienungsanleitung ausgestattet
 - Der Kunde kann wahlweise dem Mechaniktest des Gerätes vor Produktionsstart bei unserer Firma beistehen

OMBI 200 super

GLÄTTER FÜR RICOTTA UND MASCARPONE

- - Niederdruck-Homogenisator offen mit folgenden Merkmalen:
 - - Aus Edelstahl AISI 304 gebaut, saubere Ausführung
 - - Koniktrichter 200 Kg, im zylindrischen Teil isoliert
 - - Beheizung des konischen Trichterteils mit warmem Wasser oder Dampf
 - - Teilbeheizung der internen Schläuche mit warmem Wasser oder Dampf
 - - Wasser- oder Dampfbeladung zur Trichterbeheizung auf Arbeitsbrett
 - - Produktrücklaufstutzen aus Verpackungsmaschinenrückführung
 - - Geschwindigkeitsgeregeltes motorisches Rührwerk mit Inverter
 - - Rührwerkkontrolle mit Drehrichtungsinverter
 - - Glättungssystem mit 2 speziellen benachbarten Zentrifugalpumpen
 - - Selbstständige Pumpenbedienung mit Drehrichtungsinverter
 - - Temperaturkontrolle auf Digitaldisplay
 - - Trichterverschlussdeckel mit Sicherheitssperre
 - - Cip-Sprühkugel auf Deckel vormontiert
 - - Lactopal-Schlauch für selbstständiges Spülsystem mit geschlossenem Stromkreis
 - - Ventilanschluss für Produktvorlauf zur Verpackungsmaschine
 - - Intervallgesteuertes Auf/Zu-Pneumatikdosierelement mit veränderbarem Entladungsdurchmesser
 - - Manuellschaltung des voreingestellten Zeitgebers
 - - Manuellschaltung mit Ausschließung des voreingestellten Zeitgebers
 - - Mikrometer für Durchsatzkontrolle der Creme
 - - Manometer für Druckkontrolle
 - - **Frontentladungssystem für warmen Mascarpone**
 - - Nr. 2 Entladungs-Handventile für Komplett-Entleerung am Ende des Spülzyklus
 - - Schalttafel aus Edelstahl 304
-
- Abmessungen etwa 1400*1200* H. 1400
 - Installierte Spannung 8 Kw – 380 Volt – 3+N+T
 - Referenzgewicht 450 kg
 -
 - Das Verkaufsangebot kann einige Tage für den Service einschließen
 - Das Gerät ist mit CE-Konformitätserklärung und Bedienungsanleitung ausgestattet
 - Der Kunde kann wahlweise dem Mechaniktest des Gerätes vor Produktionsstart bei unserer Firma beistehen

Glätter **Ombi** 300 special



Neuheit 2014

OMBI 300 special

GLÄTTER FÜR RICOTTA, CREME und KÄSE

- - Niederdruck-Homogenisator offen mit folgenden Merkmalen:
- - Aus Edelstahl AISI 304 gebaut, saubere Ausführung
- - Koniktrichter 200 Kg, im zylindrischen Teil isoliert
- - Produktrücklaufstutzen aus Verpackungsmaschinenrückführung im Trichter
- - Beheizung des konischen Trichterteils mit warmem Wasser oder Dampf
- - Wasser- oder Dampfbeladung für die Seitenheizung
- - Geschwindigkeitsgeregeltes motorisches Rührwerk mit Inverter
- - Rührwerkkontrolle mit Drehrichtungsinverter
- - Glättungssystem mit 2 benachbarten Spezialkammern und 2 Motoren
- - Selbstständige Motorkontrollen mit Drehrichtungsinverter
- - Temperaturkontrolle des Auslaufproduktes mit Anzeige auf digitalem Display
- - Temperaturkontrolle des Beheizungszwischenraums mit Anzeige auf digitalem Display
- - Trichterverschlussdeckel mit Sicherheitssperre
- - Cip-Sprühkugel auf Deckel vormontiert
- - Lactopal-Schlauch für einschließliches selbstständiges Spülsystem mit geschlossenem Stromkreis
- - DN-50-Ventilanschluss für Produktvorlauf zur Verpackungsmaschine
- - Intervallgesteuertes Auf/Zu-Pneumatikdosierelement mit benutzerdefiniertem Entladungsdurchmesser
- - Veränderbare Manuellschaltung des voreingestellten Zeitgebers
- - Manuellschaltung mit Ausschließung des voreingestellten Zeitgebers
- - Mikrometer für Durchsatzkontrolle der hergestellten Creme und Rückführungskontrolle
- - Manometer für Druckkontrolle
- - Nr. 2 Entladungs-Handventile für Komplett-Entleerung am Ende des Spülzyklus
- - Schalttafel aus Edelstahl 304

- Abmessungen etwa 1400*1200* H. 1620
- Installierte Spannung 8 Kw – 380 Volt – 3+N+T
- Gewicht 500 Kg (Referenzwert)

- Das Verkaufsangebot kann Nr. 2 Tage für den Service einschließen
- Das Gerät ist mit CE-Konformitätserklärung und Bedienungsanleitung ausgestattet
- Der Kunde kann wahlweise dem Mechaniktest des Gerätes vor Produktionsstart bei unserer Firma beistehen



Kontakte

Telefonzentrale +39 0125 48228

Allgemeine Information
Geschäftsbüro
Angebote oder Kostenvoranschläge
Ersatzteile

Email mara.germano@valgo-it.com

Technische Fragen
Montagehinweise
Fragen zur Technologie

Email massimo.savoi@valgo-it.com

Sendung von Dokumenten und Mustern

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