

VO  
L  
TA

# FOTONIC TWIN

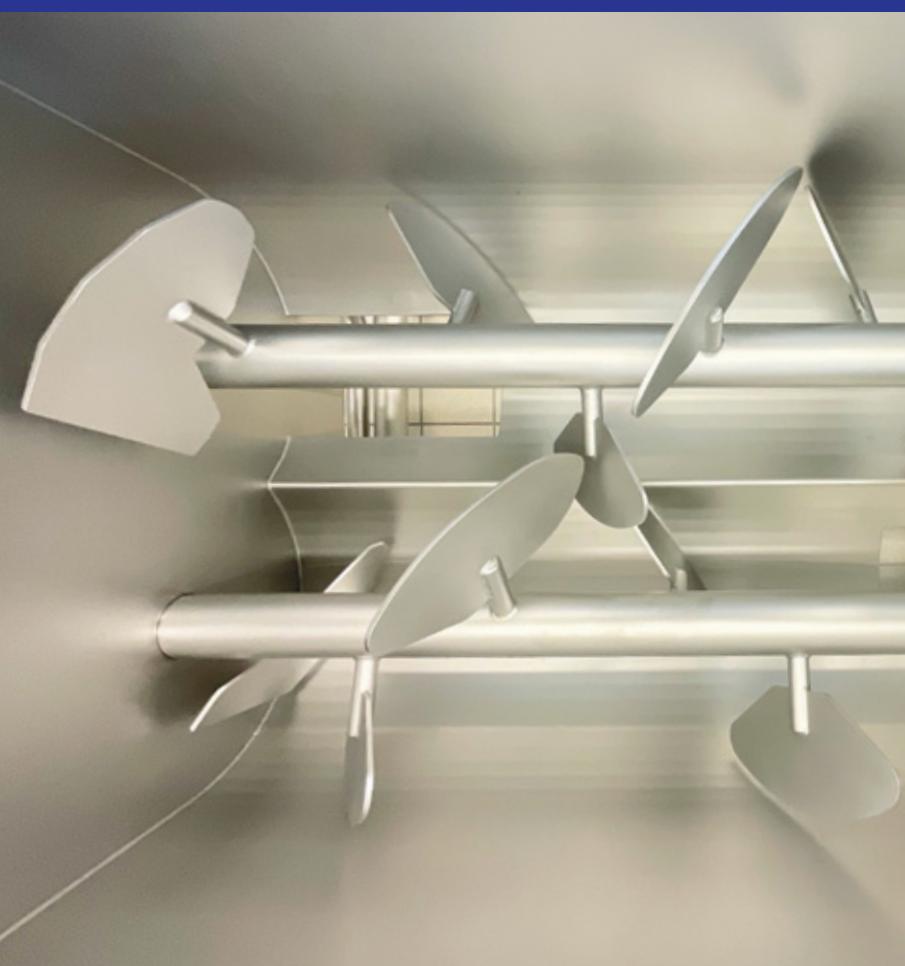
Impastatrice industriale



# Caratteristiche Fotonic Twin

Fotonic Twin è una impastatrice industriale ideale per la lavorazione di carni macinate, sughi pronti, hamburger e ripieni paste fresche.

- ✓ **Doppio albero con palette intersecanti**
  - ✓ **Volume vasca 500 lt.**
  - ✓ **Miscelazione delicata, senza rovinare l'impasto**
  - ✓ **Rotazione inversa per ottimale scarico vasca**
  - ✓ **Pregevole omogeneizzazione della miscela**
  - ✓ **Altezza di carico ridotta**
  - ✓ **Scarico con doppia apertura scorrevole**
- 
- ✓ **Manutenzione ridotta al minimo**
  - ✓ **Altissima affidabilità**
  - ✓ **Alberi rapidamente smontabili**
  - ✓ **Motoriduttore interamente in Acciaio Inox in IP 69K**
  - ✓ **Portelle smontabili manualmente senza utensili**
  - ✓ **Servizio di manutenzione ed assistenza**
  - ✓ **Ideale per inserimento in linea**
  - ✓ **Finitura in micropallinatura ceramica**



## Carico del prodotto

Il **carico** del prodotto viene effettuato dall'alto aprendo il coperchio, il quale è dotato di una rete metallica che consente all'operatore di aggiungere eventuali condimenti durante l'esercizio, senza dover bloccare la lavorazione.

La forma della tramoggia è stata studiata per consentire di combinare un'elevata capacità ed una forma ergonomica a vantaggio della facilità di carico.

## Scarico del prodotto

La leva posizionata lateralmente, comanda il sistema di **scarico** a doppia portella scorrevole che permette un totale svuotamento del prodotto in vagonetti, bins o vasche di varie capienze. Un telaio in tubo rotondo, e una grande cura nel limitare al minimo angoli ed interstizi, rendono la pulizia della nostra impastatrice rapida, agevole e molto efficace.

Grazie ai generosi dimensionamenti ed all'utilizzo di componentistica di alto livello, la manutenzione è stata ridotta al minimo, assicurando un'altissima affidabilità nel tempo offrendo infatti una garanzia a vita sul gruppo riduttore.

## Mescolamento

Il sistema con doppio albero **mescolatore** a palette incrociate, realizza una miscela omogenea ed uniforme in cicli molto brevi, preservando l'integrità del prodotto, ed eliminando i problemi dati dalle lunghe lavorazioni.

Il gruppo motoriduttore staccato dalla vasca, rende la lavorazione sicura in termini di contaminazioni e protegge gli organi meccanici dall'acqua di lavaggio.

# Accessori

**Sistema di scarico** manuale o automatico a doppia apertura

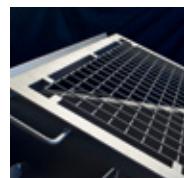


**GRUPPO FOLLE**  
a doppio cuscinetto

**Pedana laterale**  
per carico operatore



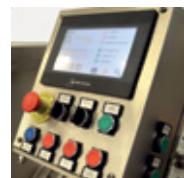
**Sistema di programmazione**  
e gestione della produzione per funzionamento automatico



**Possibilità di messa in linea**  
con tritacarne



**Predisposizione interconnessione**  
con reti aziendali "Industria 4.0 per essere inserita in cicli produttivi".



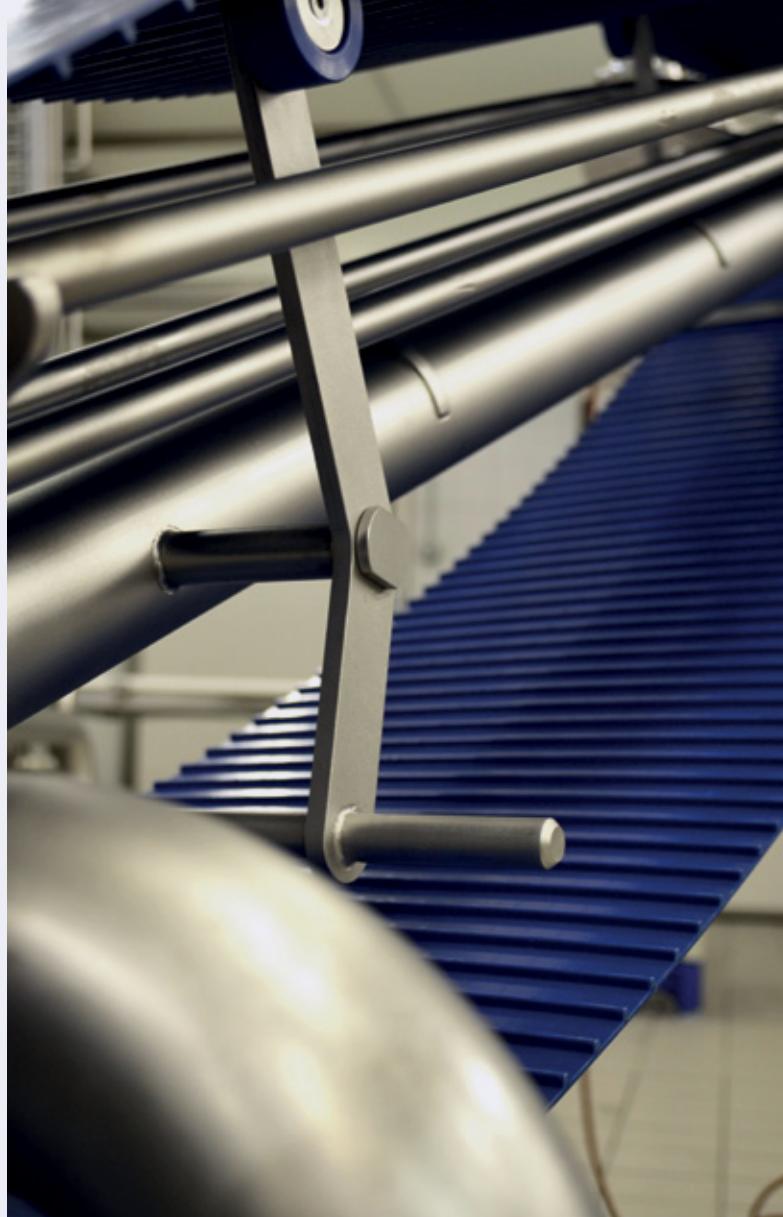
# Twin su misura

## SERVIZIO DI STUDIO E PROGETTAZIONE DI SPECIFICHE SOLUZIONI

Oltre alle configurazioni standard, le nostre impastatrici possono essere personalizzate secondo le vostre specifiche necessità operative.

Progettiamo e costruiamo sistemi di carico e scarico automatici, che permettono di inserire la Fotonic Twin in linea con le macchine dei processi precedenti e successivi.

Tutte le nostre macchine possono essere dotate anche di sistemi di lavaggio automatico, o di dosaggio di eventuali liquidi nell'impasto.



## Settori di impiego

### Alimentare



Sughi e ripieni



Insaccati

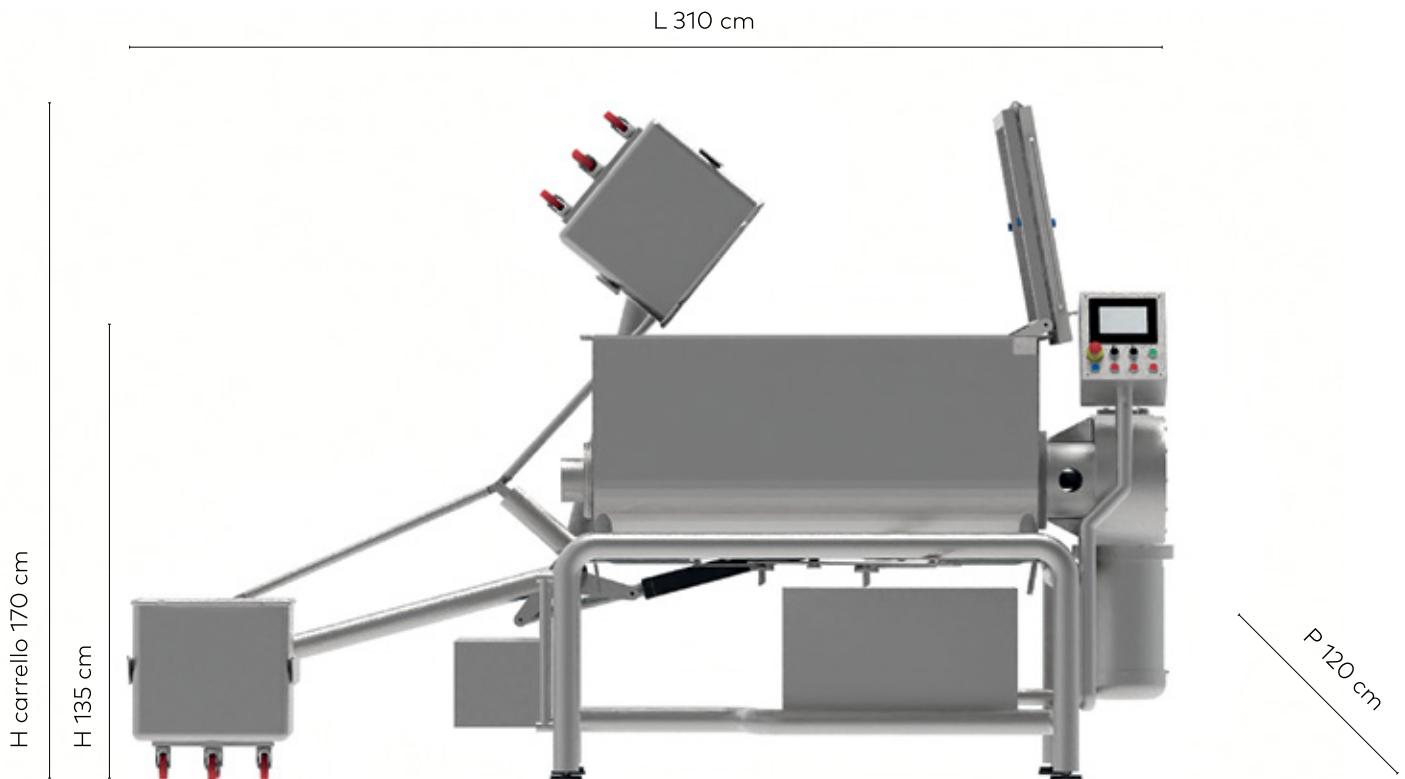


Hamburger



Carne macinata

# Dati tecnici



Caratteristiche	Fotonic Twin
<b>Capacità vasca</b>	550 Litri
<b>Velocità di rotazione</b>	Regolabile tramite inverter - standard 27 giri/minuto
<b>Potenza motore primo</b>	5,5 kW
<b>Potenza motore caricatore</b>	0,375 kW
<b>Alimentazione</b>	400 Volt - 50 Hz
<b>Peso macchina</b>	300 kg
<b>Finitura</b>	Micropallinata a ceramica

# VOLTA

**Volta srl**

Via Val Cosa, 7 - 33090 Travesio (PN)  
T: +39 0427 666670 | p.iva - c.f. 01830590939  
info@voltasrl.net | [www.voltasrl.net](http://www.voltasrl.net)