

VALGO

*newhey*TM

OMBI

LISSEUSE
POUR RICOTTA
CREMES FRAICHES,
FROMAGES

Catalogue Général 2017

VALGO Italia s.r.l.

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

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



Liste des modèles

Ombi 60

Ombi 60	page	03
Description modèle unique	page	04

Ombi 100

Ombi 100	page	05
Description modèle de base	page	06
Description modèle special	page	07

Ombi 200

Ombi 200	page	08
Description modèle special	page	09
Description modèle super	page	10

Ombi 300

Ombi 300	page	11
Description modèle special	page	12

Contacts

Contacts	page	13
----------	------	----

Lisseuse **Ombi 60**





newhey™

OMBI 60

LISSEUSE POUR RICOTTA, CREMES FRAICHES, FROMAGES

- - homogénéisateur à basse pression
 - - structure en acier inoxydable AISI 304, conforme aux normes sanitaires
 - - trémie conique avec couvercle. Capacité: jusqu'à 60 kg de produit
 - - fermeture de la trémie avec bloc de sécurité
 - - boule de nettoyage Nep préassemblée sur le couvercle
 - - mélangeur motorisé à vitesse variable, réglable avec inverseur
 - - commande du mélangeur avec inverseur du sens de rotation
 - - système de homogénéisation avec 1 chambre centrifuge
 - - commandes des moteurs indépendantes avec inverseur du sens de rotation
 - - contrôle température du produit sur le display digital
 - - contrôle débit de la crème fraîche avec micromètre manuel
 - - manomètre de contrôle pression sur le produit
 - - dispositif de recirculation du produit
 - - décharge du produit fini contrôlé avec vanne manuelle
 - - terminal avec doseur pneumatique temporisé Ouvert/Fermé
 - - commande manuelle du temporisateur pré réglé
 - - commande manuelle qui enlève la temporisation pré réglée
 - - tuyau flexible Lactopal pour nettoyage à circuit fermé
 - - vanne manuelle de décharge pour la vidange complète à la fin du nettoyage
 - - panneau de commande électrique en acier inoxydable 304
-
- Dimensions approximatives 1000*900* H. 1400 (valeur de référence)
 - Puissance électrique installée 5 KW – 380 volt – 3+N+T
 - Poids 260 kg (valeur de référence)
-
- Le prix de vente peut inclure quelques jours pour le support technique
 - Equipement avec certification de conformité CE et Manuel d'emploi en langue italienne
 - Le client peut exiger d'être présent au test mécanique de l'équipement auprès de notre usine avant le démarrage.

Lisseuse **Ombi** 100





OMBI 100

LISSEUSE POUR RICOTTA, CREMES FRAICHES, FROMAGES

- - homogénéisateur à basse pression
 - - structure en acier inoxydable AISI 304, conforme aux normes sanitaires
 - - trémie conique avec couvercle. Capacité: jusqu'à 100 kg de produit
 - - fermeture de la trémie avec bloc de sécurité
 - - boule de nettoyage Nep préassemblée sur le couvercle
 - - mélangeur motorisé à vitesse variable, réglable avec inverseur
 - - commande du mélangeur avec inverseur du sens de rotation
 - - système de homogénéisation à 2 chambres contiguës
 - - commandes des moteurs indépendantes avec inverseur du sens de rotation
 - - contrôle température du produit sur le display digital
 - - contrôle débit de la crème fraîche avec micromètre manuel
 - - manomètre de contrôle pression sur le produit
 - - dispositif de recirculation du produit pour conditionnement automatique
 - - décharge du produit fini contrôlé avec vanne manuelle
 - - doseur pneumatique temporisé Ouvert/Fermé pour le remplissage manuel
 - - commande manuelle du temporisateur pré réglé
 - - commande manuelle qui enlève la temporisation pré réglée
 - - tuyau flexible Lactopal pour nettoyage à circuit fermé
 - - n.2 vannes manuelles de décharge pour la vidange complète
 - - panneau de commande électrique en acier inoxydable 304
-
- Dimensions approximatives 1200*1000* H. 1400 (valeur de référence)
 - Puissance électrique installée 8 Kw – 380 volt – 3+N+T
 - Poids 300 kg (valeur de référence)
-
- Le prix de vente peut inclure quelques jours pour le support technique
-
- Equipement avec certification de conformité CE et Manuel d'emploi en langue italienne
 - Le client peut exiger d'être présent au test mécanique de l'équipement auprès de notre usine avant le démarrage.

OMBI 100 special

LISSEUSE POUR RICOTTA, CREMES FRAICHES, FROMAGES

- - homogénéisateur à basse pression
- - structure en acier inoxydable AISI 304, conforme aux normes sanitaires
- - trémie conique avec couvercle. Capacité: jusqu'à 100 kg de produit
- - fermeture de la trémie avec bloc de sécurité
- - boule de nettoyage Nep préassemblée sur le couvercle
- - mélangeur motorisé à vitesse variable, réglable avec inverseur
- - commande du mélangeur avec inverseur du sens de rotation
- - système de homogénéisation à 2 chambres contiguës
- - commandes des moteurs indépendantes avec inverseur du sens de rotation
- - contrôle température du produit sur le display digital
- - contrôle débit de la crème fraîche avec micromètre manuel
- - manomètre de contrôle pression sur le produit
- - dispositif de recirculation du produit pour conditionneuse automatique
- - décharge du produit fini contrôlé avec vanne manuelle
- - doseur pneumatique temporisé Ouvert/Fermé pour le remplissage manuel
- - commande manuelle du temporisateur pré réglé
- - commande manuelle qui enlève la temporisation pré réglée
- - tuyau flexible Lactopal pour nettoyage à circuit fermé
- - n.2 vannes manuelles de décharge pour la vidange complète
- - panneau de commande électrique en acier inoxydable 304
- **Réchauffement du fond conique de la trémie avec vapeur indirecte**
- **Contrôle température du fond conique de la trémie**
- **Isolement de la partie cylindrique de la trémie**

- Dimensions approximatives 1200*1000* H. 1400 (valeur de référence)
- Puissance électrique installée 8 Kw – 380 volt – 3+N+T
- Poids 350 kg (valeur de référence)

- Le prix de vente peut inclure quelques jours pour le support technique
- Equipement avec certification de conformité CE et Manuel d'emploi en langue italienne
- Le client peut exiger d'être présent au test mécanique de l'équipement auprès de notre usine avant le démarrage.

Lisseuse **Ombi** 200 special



OMBI 200 special

LISSEUSE POUR RICOTTA, CREMES FRAICHES, FROMAGES

- - homogénéisateur à basse pression ouvert avec les caractéristiques suivantes:
 - - structure en acier inoxydable AISI 304, conforme aux normes sanitaires
 - - trémie conique de 200 kg isolée dans la partie cylindrique
 - - dans la trémie, embout de retour du produit provenant de la recirculation de la conditionneuse
 - - réchauffement de la partie conique de la trémie avec eau rechauffée ou vapeur
 - - charge de l'eau ou de la vapeur pour le réchauffement latéral
 - - mélangeur motorisé à vitesse réglable avec inverseur
 - - commande du mélangeur avec inverseur du sens de rotation
 - - système de homogénéisation à 2 chambres spéciales contiguës et 2 moteurs
 - - commandes des moteurs indépendantes avec inverseur du sens de rotation
 - - contrôle température du produit en sortie sur le display digital
 - - contrôle température de l'interstice de réchauffement sur le display digital
 - - couvercle de fermeture de la trémie avec bloc de sécurité
 - - boule de nettoyage Nep préassemblée sur le couvercle
 - - tuyau flexible Lactopal pour nettoyage à circuit fermé indépendant inclu
 - - raccordement avec vanne DN 50 pour l'envoi du produit à la conditionneuse
 - - doseur pneumatique temporisé Ouvert/Fermé avec diamètre décharge personnalisé
 - - commande manuelle du temporisateur pré réglé modifiable
 - - commande manuelle qui enlève la temporisation pré réglée
 - - contrôle micrométrique du débit de la crème fraîche produite et de la recirculation
 - - manomètre de contrôle pression
 - - n. 2 vannes manuelles de décharge pour la vidange complète à la fin du cycle
 - - panneau de commande électrique en acier inoxydable 304
- Dimensions approximatives 1400*1200* H. 1400
- Puissance électrique installée 8 Kw – 380 volt – 3+N+T
- Poids 440 kg (valeur de référence)
- L'offre de vente peut inclure n. 2 jours pour le support technique
- Equipement avec certification de conformité CE et Manuel d'emploi
- Le client peut exiger d'être présent au test mécanique de l'équipement auprès de notre usine avant le démarrage.



newhey™

OMBI 200 super

LISSEUSE POUR RICOTTA ET MASCARPONE

- - homogénéisateur à basse pression ouvert avec les caractéristiques suivantes:
 - - structure en acier inoxydable AISI 304, conforme aux normes sanitaires
 - - trémie conique de 200 kg isolée dans la partie cylindrique
 - - réchauffement de la partie conique de la trémie avec eau réchauffée ou vapeur
 - - réchauffement partiel de la tuyauterie interne avec eau réchauffée ou vapeur
 - - charge de l'eau ou de la vapeur pour le réchauffement de la trémie sur la table de travail
 - - embout de retour du produit provenant de la recirculation de la conditionneuse
 - - mélangeur motorisé à vitesse réglable avec inverseur
 - - commande du mélangeur avec inverseur du sens de rotation
 - - système de homogénéisation avec 2 pompes centrifuges spéciales contiguës
 - - commandes pompes indépendantes avec inverseur du sens de rotation
 - - contrôle de température sur le display digital
 - - couvercle de fermeture de la trémie avec bloc de sécurité
 - - boule de nettoyage Nep préassemblée sur le couvercle
 - - tuyau flexible Lactopal pour nettoyage à circuit fermé indépendant
 - - raccordement avec vanne pour l'envoi du produit à la conditionneuse
 - - doseur pneumatique temporisé Ouvert/Fermé avec diamètre de décharge modifiable
 - - commande manuelle du temporisateur pré réglé
 - - commande manuelle qui enlève la temporisation pré réglée
 - - contrôle micrométrique du débit de la crème fraîche produite
 - - manomètre de contrôle pression
 - - **système de décharge frontale du mascarpone chaud**
 - - n. 2 vannes manuelles de décharge pour la vidange complète à la fin du cycle
 - - panneau de commande électrique en acier inoxydable 304
-
- Dimensions approximatives 1400*1200* H. 1400
 - Puissance électrique installée 8 Kw – 380 volt – 3+N+T
 - Poids approximatif 450 Kg
-
- L'offre de vente peut inclure quelques jours pour le support technique
 - Equipement avec certification de conformité CE et Manuel d'emploi
 - Le client peut exiger d'être présent au test mécanique de l'équipement auprès de notre usine avant le démarrage.

Lisseuse **Ombi** 300 special



OMBI 300 special

LISSEUSE POUR RICOTTA, CREMES FRAICHES, FROMAGES

- - homogénéisateur à basse pression ouvert avec les caractéristiques suivantes:
 - - structure en acier inoxydable AISI 304, conforme aux normes sanitaires
 - - trémie conique de 300 kg isolée dans la partie cylindrique
 - - dans la trémie, embout de retour du produit provenant de la recirculation de la conditionneuse
 - - réchauffement de la partie conique de la trémie avec eau rechauffée ou vapeur
 - - charge de l'eau ou de la vapeur pour le réchauffement latéral
 - - mélangeur motorisé à vitesse réglable avec inverseur
 - - commande du mélangeur avec inverseur du sens de rotation
 - - système de homogénéisation à 2 chambres spéciales contiguës et 2 moteurs
 - - commandes des moteurs indépendantes avec inverseur du sens de rotation
 - - contrôle température du produit en sortie sur le display digital
 - - contrôle température de l'interstice de réchauffement sur le display digital
 - - couvercle de fermeture de la trémie avec bloc de sécurité
 - - boule de nettoyage Nep préassemblée sur le couvercle
 - - tuyau flexible Lactopal pour nettoyage à circuit fermé indépendant inclu
 - - raccordement avec vanne DN 50 pour l'envoi du produit à la conditionneuse
 - - doseur pneumatique temporisé Ouvert/Fermé avec diamètre décharge personnalisé
 - - commande manuelle du temporisateur pré-réglé modifiable
 - - commande manuelle qui enlève la temporisation pré-réglée
 - - contrôle micrométrique du débit de la crème fraîche produite et de la recirculation
 - - manomètre de contrôle pression
 - - n. 2 vannes manuelles de décharge pour la vidange complète à la fin du cycle
 - - panneau de commande électrique en acier inoxydable 304
- Dimensions approximatives 1400*1200* H. 1620
- Puissance électrique installée 8 Kw – 380 volt – 3+N+T
- Poids 500 kg (valeur de référence)
- L'offre de vente peut inclure n. 2 jours pour le support technique
- Equipement avec certification de conformité CE et Manuel d'emploi
- Le client peut exiger d'être présent au test mécanique de l'équipement auprès de notre usine avant le démarrage.



newhey™

Contacts

Standard téléphonique +39 0125 48228

Informations générales
Bureau commercial
Offres ou devis
Pièces de rechange

E-mail

info@valgo-it.com

Informations techniques
Informations pendant l'assemblage
Informations sur la technologie

Email

massimo.savoi@valgo-it.com

Envoi documents et échantillons

Adresse postale

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