



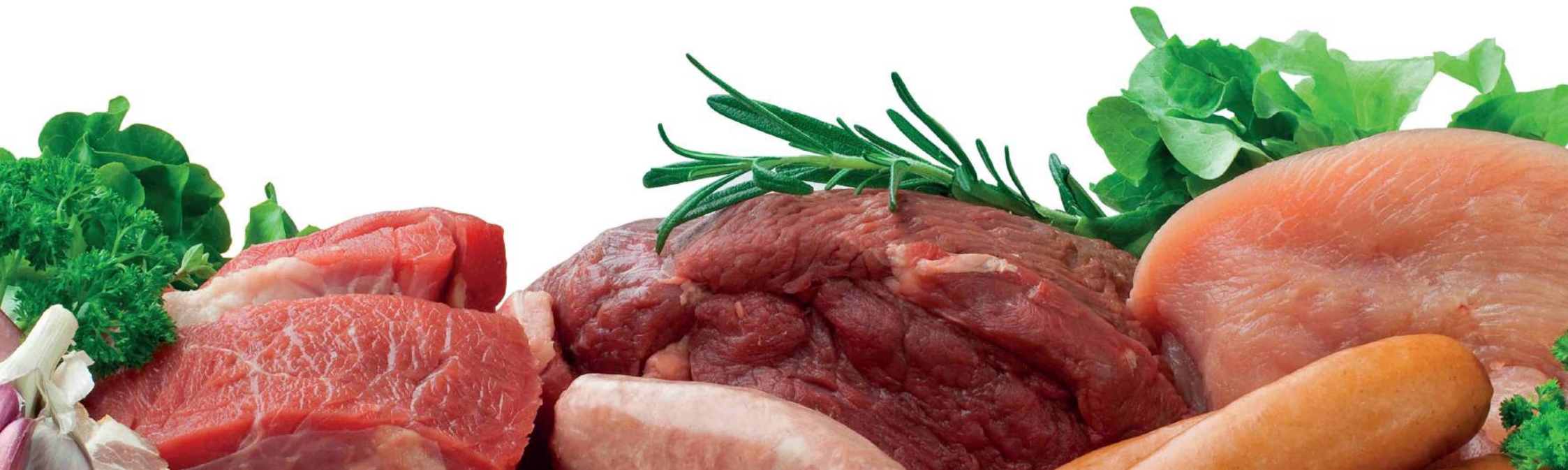
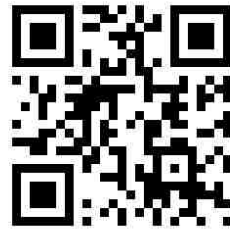
Professionelle Maschinen für die Verpackungs- und Lebensmittelindustrie
Professional food and packaging machinery
Machines professionnels pour l'alimentation et l'emballage



FOOD PROCESSING LINE

Professionelle Maschinen für die Verpackungs- und Lebensmittelindustrie
Professional food and packaging machinery
Machines professionnels pour l'alimentation et l'emballage

www.akbyramon.com





Hydraulische Füllmaschinen
 Hydraulic piston fillers
 Pousoirs hydraulic

4



SC-13 | SC-20 | SC-25 | SC-30



SC-40 | SC-50



Fleischwölfe
 Mincers
 Hachoirs

6



P-22 | P-32



Superstar



Top-114



Kutter
 Bowl cutters
 Cutters

8



A-20 VAR



AS-30



AS-40 | AS-40 VAR



AS-75 | AS-75 VAR



Mischmaschinen
 Mixers
 Pétrins-Mélangeurs

10



AMM-35S



AMM-55S



AMM-80S



Hydraulische Füllmaschinen Hidraulic piston fillers Poussoirs hydraulic



SC-13 | SC-20 | SC-25 | SC-30



SC-40 | SC-50



Technische Daten

- Aus rostfreiem Stahl gefertigt.
- Externer Hydraulikölbehälter.
- Bequeme und genaue Geschwindigkeitseinstellung.
- Automatische Druckminderung des Kolbens bei Freigabe des Pedals.
- Ausgestattet mit Rädern für den einfachen Transport zum Standortwechsel.
- Ideale Maschinenhöhe für ein ergonomisches Arbeiten.
- Einfach in der Wartung.
- Mit 3 Trichtern ausgestattet: Ø 12, 20 und 30 mm.

Technical information

- Stainless steel construction.
- Independent hydraulic oil tank.
- Speed setting conveniently and accurately.
- Automatic decompression piston to release the pedal.
- Equipped with wheels and handle for easy displacement.
- Ideal machine height to work ergonomically.
- Easy cleaning.
- Supplied with three stainless steel nozzles Ø 12, 20 and 30 mm.

Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable.
- Réservoir d'huile hydraulique indépendant.
- Ajustement de la vitesse facile et précis.
- Décompression du piston automatique à libérer la pédale.
- Équipées du roues, afin de faciliter les déplacements.
- Hauteur idéale de la machine pour travailler ergonomique.
- Nettoyage facile.
- Fournis avec trois entonnoirs en acier inoxydable Ø 12, 20 y 30 mm.

Kenndaten | Features | Caractéristiques

✓ Standard | Standard | Standard

+ Optional | Optional | Optionnel

✗ Nicht verfügbar | Not available | Non disponible

	Füllmenge Capacity Capacité	Nettogewicht Net weight Poids net	Leistung Dreiphasenmotor Three phase motor power Puissance du moteur triphasé	Einphasenmotor (1HP / 0,75 Kw) Single phase motor (1HP / 0,75 Kw) Moteur monophasé (1HP / 0,75 Kw)	Deckel und Kolben aus eloxiertes Aluminium Cover & piston in anodized aluminium Couvercle et piston en aluminium	Deckel und Kolben aus rostfreiem Stahl Cover and piston in stainless steel Couvercle et piston en acier inoxydable
SC-13	13 L.	107 kg.	1 HP/0,75 Kw.	+	✓	+
SC-20	20 L.	119 kg.	1 HP/0,75 Kw.	+	✓	+
SC-25	25 L.	137 kg.	1 HP/0,75 Kw.	+	✓	+
SC-30	30 L.	157 kg.	1 HP/0,75 Kw.	+	✓	+
SC-40	40 L.	177 kg.	2 HP/1,47 Kw.	✗	✗	✓
SC-50	50 L.	190 kg.	2 HP/1,47 Kw.	✗	✗	✓

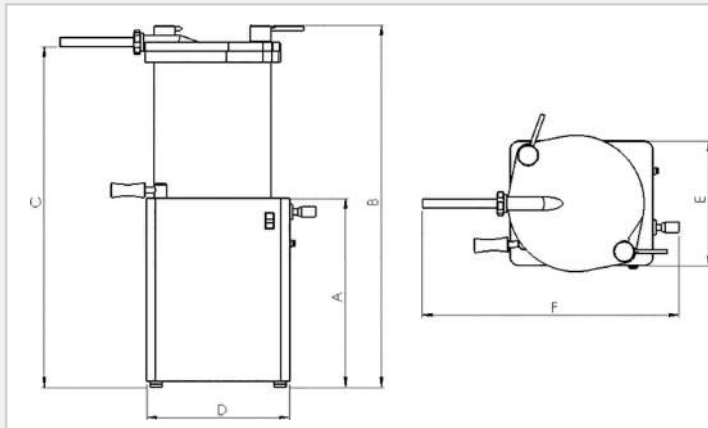
Zubehör | Accessories | Accessoires



Manueller Portionierer
Manual portionner
Doseur manuel

Formmaschine für Hamburger
Burger former
Hamburger accessoire

Maße | Measures | Mesures



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
SC-13	650	1.195	1.110	435	330	765
SC-20	650	1.195	1.114	435	360	790
SC-25	650	1.197	1.114	435	360	790
SC-30	650	1.275	1.192	435	360	815
SC-40	675	1.248	1.170	478	416	926
SC-50	675	1.345	1.260	478	416	926

Details | Details | Détails



Geschwindigkeitsregler
Speed governor
Régulateur de vitesse

Kolbenausbau
Removing piston
Piston Dépose



Fleischwölfe Mincers Hachoirs



P-22 | P-32



Superstar



Top-114



Technische Daten

- Maschinengehäuse aus rostfreiem Stahl gefertigt.
- Abnehmbare Auslauföffnung.
- Untersetzungsgetriebe im Ölbad.
- Thermisch isolierter Motor.
- Handschutz auf Ablageblech.
- Für alle Fleischarten geeignet.

Technical information

- External body in stainless steel.
- Removable throat.
- Gears running inside an oil bath.
- Thermally protected electrical motor.
- Hand protection in the meat tray.
- Suitable for mincing all kind of meats.

Caractéristiques techniques

- Carrosserie extérieure en acier inoxydable.
- Bouché démontable.
- Engrenages du réducteur baignant dans un bain d'huile.
- Moteur protégé thermiquement.
- Protection pare-mains sur le plateau de chargement de la viande.
- Hache toutes sortes de viandes.

Kenndaten | Features | Caractéristiques

✓ Standard | Standard | Standard + Optional | Optional | Optionnel ✗ Nicht verfügbar | Not available | Non disponible

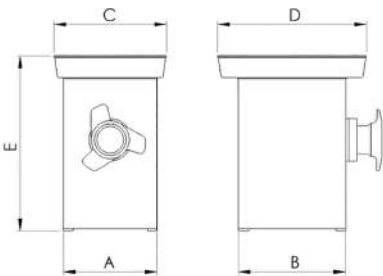
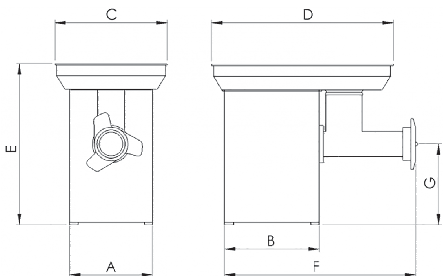
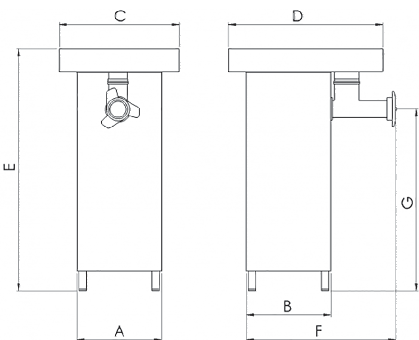
	Produktionsleistung Yield Débit	Nettogewicht Net weight Poids net	Leistung Dreiphasenmotor Three phase motor power Puissance du moteur triphasé	Größe Ablageblech Tray dimensions Dimension de plateau	Einphasenmotor (2HP / 1,47 Kw) Single phase motor (2HP / 1,47 Kw) Moteur monophasé (2HP / 1,47 Kw)	Enterprise-Schneidsystem aus rostfreiem Stahl Enterprise mincing group Groupe hachoir Enterprise	Unger-Schneidsystem aus rostfreiem Stahl Unger mincing group Groupe hachoir Unger
P-22	300 kg/h.	35 kg.	1,5 HP / 1,10 Kw.	310x410x55 mm.	+	+	+
P-32	425 kg/h.	45 kg.	2,5 HP / 1,84 Kw.	310x410x55 mm.	+	+	+
Superstar	800 kg/h.	56 kg.	3,5 HP / 2,57 Kw.	400x600x80 mm.	✗	+	+
TOP-114	1.000 kg/h.	115 kg.	5,5 HP / 4,04 Kw.	517x759x100 mm.	✗	✗	✓ (*)

Zubehör | Accessories | Accessoires

	
Enterprise-Schneidsystem aus rostfreiem Stahl Enterprise aluminium mincing group Groupe hachoir Enterprise en aluminium	Unger-Schneidsystem aus rostfreiem Stahl Unger mincing group in stainless steel Groupe hachoir Unger en acier inoxydable

(*) TOP-114: Drei verschiedene Schneidmöglichkeiten: 2, 3 oder 5 Elemente / Mincing group available in there cutting options: 2, 3 or 5 elements / Groupe hachoir avec trois possibilités de coupe: 2, 3 ou 5 éléments

Maße | Measures | Mesures

										
P-22 P-32	Superstar	Top-114	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	
			P-22	250	295	310	410	473	-	-
			P-32	255	295	310	410	490	-	-
			Superstar	280	330	408	610	520	610	240
			TOP-114	420	500	520	760	1240	860	849



Kutter Bowl cutters Cutters



A-20 VAR



AS-30



AS-40 | AS-40 VAR



AS-75 | AS-75 VAR



Technische Daten

- Vollständig aus rostfreiem Stahl gefertigt.
- Wanne aus Edelstahlguß.
- Überaus robuste Bauweise zur Vermeidung von Schwingungen.
- Mit Sicherheitsbremse für die Messer.
- Ausführung mit 3 Messern (optional mit 6 Messern).

Technical information

- Entirely made with stainless steel.
- Stainless steel cast bowl.
- Solid construction to prevent vibrations.
- Equipped with safety brakes for knives.
- Equipped with 3 knives (6 knives optional).

Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable.
- Cuve construite en fonte inoxydable.
- Construction solide pour éviter les vibrations.
- Équipées d'un frein d'urgence pour bloquer les lames.
- Fournies avec 3 lames (en option 6 lames).

Kenndaten | Features | Caractéristiques

✓ Standard | Standard | Standard + Optional | Optional | Optionnel ✗ Nicht verfügbar | Not available | Non disponible

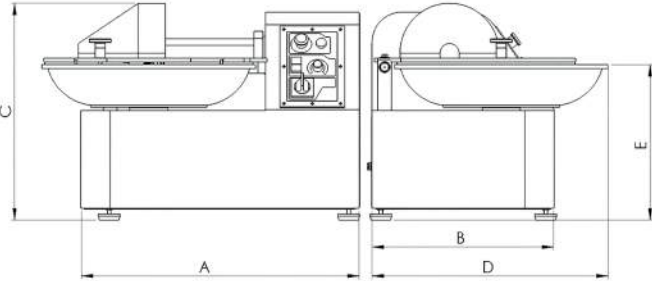
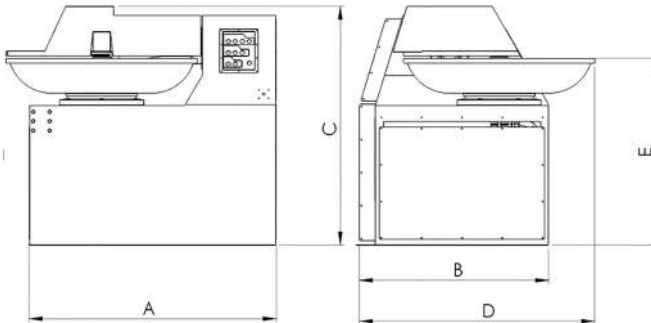
	Füllmenge Capacity Capacité	Nettogewicht Net weight Poids net	Motor Motor Moteur	Messermotorleistung Knives' motor power Puissance du moteur des lames	Wannenmotorleistung Bowl's motor power Puissance du moteur de la cuve	Messergeschwindigkeit Knives speed Vitesse des lame	Wannengeschwindigkeit Bowl's speed Vitesse de la cuve	Mischgeschwindigkeit Mixing speed Vitesse de mélange	Thermometer Thermometer Thermomètre	Digitale Bedientafel Digital panel Panneau Digital	Produktauswerfer Unloader-Discharger Bras déchargeur
AS-30	30 L.	358 kg.	1 Motor, 2 Geschwindigkeiten 1 motor of two speeds 1 moteur de 2 vitesses	7 HP / 5,15 Kw.	-	1.500 / 3.000 rpm.	12/24 rpm.	-	+	✗	✗
AS-40	40 L.	492 kg.	2 Motoren, 2 Messergeschwindigkeiten und 2 Wannengeschwindigkeiten 2 motors, 2 speed knife & 2 speed bowl 2 moteurs, 2 vitesses de lames et 2 vitesses de cuve	7 HP / 5,15 Kw. (*1)	1 HP / 0,75 Kw.	1.500 / 3.000 rpm.	12/24 rpm. (*2)	-	✓	✗	✗
AS-75	75 L.	800 kg.	2 Motoren mit jeweils zwei Geschwindigkeitsstufen 2 motors, 2 speed knife & 2 speed bowl 2 moteurs, 2 vitesses de lames et 2 vitesses de cuve	22 HP / 16,19 Kw.	1,5 HP / 1,10 Kw.	1.500 / 3.000 rpm.	12/24 rpm. (*2)	-	✓	✗	+

Mit Drehzahlregler | With variable | Avec variateur

A-20 VAR	20 L.	225 kg.	1 Motor mit Drehzahlregler 1 motor with variable speed for bowl & knives 1 moteur avec variateur de vitesse	3 HP / 2,2 Kw.	-	1.500 / 3.000 rpm. (variable)	12/24 rpm. (variable)	-	+	✗	✗
AS-40 VAR	40 L.	540 kg.	2 Motoren mit Drehzahlregler, 1 Motor für die Messer und 1 Motor für die Wanne 2 motors with variable speed, 1 motor for knives & 1 motor for bowl 2 moteurs à vitesse variable, 1 moteur pour les lames et 1 moteur la cuve	10 HP / 7,35 Kw.	1 HP / 0,75 Kw.	1.500 / 3.000 rpm. (variable)	12/24 rpm. (variable) (*2)	150 rpm. (*3)	✓	✓	✗
AS-75 VAR	75 L.	870 kg.	2 Motoren mit Drehzahlregler, 1 Motor für die Messer und 1 Motor für die Wanne 2 motors with variable speed, 1 motor for knives & 1 motor for bowl 2 moteurs à vitesse variable, 1 moteur pour les lames et 1 moteur la cuve	30 HP / 22 Kw.	1,5 HP / 1,10 Kw.	1.500 / 3.000 rpm. (variable)	12/24 rpm. (variable) (*2)	150 rpm. (*3)	✓	✓	+

(*1) Optionen | Option | Option: Motor 10HP / 7,35Kw. (*2) Unterbrechungsschalter für die Reinigung der Wanne | Bowl's cleaning switch | Commutateur de nettoyage pour la cuve (*3) Langsame Mischgeschwindigkeit in beide Drehrichtungen. | Slow mixing speed in both directions | Vitesse de mélange lente dans les deux directions

Maße | Measures | Mesures

		A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
A-20 VAR	AS-30 AS-40 AS-40 VAR AS-75 AS-75 VAR	820	490	590	720	400
AS-30		765	575	1.045	830	865
AS-40		1.010	690	1.160	945	945
AS-40 VAR		1.010	690	1.160	945	945
AS-75		1.270	860	1.300	1.110	975
AS-75 VAR		1.270	860	1.300	1.110	975



Mischmaschinen Mixers Pétrins-Mélangeurs



AMM-35S



AMM-55S | AMM-80S



Technische Daten

- Vollständig aus rostfreiem Stahl gefertigt.
- Abnehmbare Wanne.
- Hochleistungsuntersetzungsgetriebe.
- Wartungsfrei.
- Ausgestattet mit Rädern für den einfachen Transport zum Standortwechsel.
- Mit einem durchsichtigen Deckel versehen.
- Perfektes Mischen und Kneten aller Fleischarten.

Technical information

- Entirely made with stainless steel.
- Removable bowl.
- High resistance Gear Box mechanism.
- Maintenance free.
- Equipped with wheels and handle for easy displacement.
- Equipped with transparent lid.
- Perfect and fast mixing for all type of meat.

Caractéristiques techniques

- Entièrement construites en acier inoxydable.
- Cuve démontable.
- Réducteur robuste.
- Entretien nul.
- Munies de roues, afin de faciliter les déplacements.
- Munies d'un couvercle transparent.
- Mélange parfait et rapide pour tous les types de viande.

Kenndaten | Features | Caractéristiques

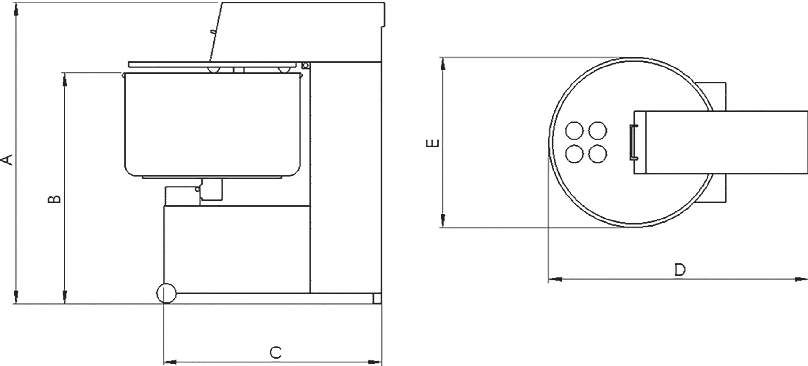
✓ Standard | Standard | Standard

+ Optional | Optional | Optionnel

✗ Nicht verfügbar | Not available | Non disponible

	Füllmenge Capacity Capacité	Nettogewicht Net weight Poids net	Leistung Dreiphasenmotor Three phase motor power Puissance du moteur triphasé	Abnehmbare Wanne Removable bowl Cuve démontable	Umklappbare Wanne Tilting bowl Cuve basculante
AMM-35S	35 L	38 kg.	0,25 HP / 0,18 Kw.	✓	✗
AMM-55S	55 L	63 kg.	0,5 HP / 0,37 Kw.	✗	✓
AMM-80S	80 L	73 kg.	0,5 HP / 0,37 Kw.	✗	✓

Maße | Measures | Mesures

		A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
	AMM-35S	705	530	515	670	440
	AMM-55S	930	700	554	720	557
	AMM-80S	990	758	565	770	592



www.akbyramon.com
info@akbyramon.com