

# WESTFALIA

*Les spécialistes  
du mélange*



Série de construction KM S



Série de construction MF



Série de construction MA



Série de construction KM

**Stork & Herrmann GmbH**  
*Usine de constructions mécaniques*

Les performances extraordinaires des mélangeuses WESTFALIA sont le résultat d'une expérience de plus de quatre-vingt-dix ans de quatre générations dans la fabrication de mélangeuses. Une adaptation permanente aux connaissances actuelles dans le traitement de viandes assure le niveau de performances élevé des mélangeuses WESTFALIA.

A cause de la forme spéciale du bras mélangeur en spirale, les mélangeuses WESTFALIA sont les seules machines de leur sorte qui

### *mélangent et mettent en boule*

du saucisson sec dans une opération. La masse de saucisse ne sera ni écrasée ni chauffée.

Avec la mélangeuse WESTFALIA on peut "die Bierschinkeneinlage poltern" sans problèmes et sans modification au bras mélangeur.

Pour le traitement de saucisson à échauder, à cuire, des pâtés, des salades et d'autres masses molles pareilles, le changement du sens de rotation du bac est favorable.

La cuve hémisphérique permet de mélanger économiquement aussi de petites quantités, jusqu'à un tiers du niveau de remplissage de la cuve en utilisant la contrarotation

Les pièces de boîtier correspondent aux exigences de qualités les plus élevées. Elles sont fabriquées d'acier fin massif et bien sûr inoxydables. Des étanchements spéciaux assurent un service sans salissement de tout le système de rotation. Les rouleaux sont fabriqués de plastique et permettent une facilité de mouvement.

Le dessin élaboré permet une manipulation facile et l'emploi ainsi que le nettoyage ne laissent rien à désirer.



**Série de construction MF en version roulante**  
150 - 200 - 300 litres



Cette gamme est caractérisée par sa forme compacte et close.

La lubrification à long terme des engrenages garantit un fonctionnement qui ne requiert que peu de maintenance.

Toutes les machines disposent d'un déversoir central pour optimiser le nettoyage.



Il est facile de changer de place grâce aux roues en plastique à dispositif d'arrêt.

**Données techniques**

		MF 150 D	MF 200 D	MF 300 D
Dimensions disponibles				
Contenu d'eau	ca. litres	150	200	300
Masse de saucisson sec *	ca. kg	75	100	150
Masse de saucisson à échauder	ca. kg	120	160	240
Puissance nominale du moteur	kW	1,5	1,9	1,9
Courant nominale avec 400 V	Amp.	4,0	4,5	4,5
Protection par fusible	Amp. à action retardée	16	16	16
Longueur	ca. cm	120	130	142
Largeur	ca. cm	80	89	104
Hauteur totale	ca. cm	120	128	128
Bord supérieur de bac	ca. cm	91	97	99
Rotation de cuve à gauche/à droite		En série	En série	En série
Poids net	ca. kg	290	350	420
Commande électronique		optionnel	optionnel	optionnel

\* En cas de traitement de masses surgelées, le poids est moins.

**Série de construction MA avec bac roulant et basculant**  
150 - 200 - 300 - 400 litres



Des rampes d'accès inclinés permettent une entrée facile du bac dans la machine.

Flexibilité augmentée par l'usage de plusieurs chariots de mélange.

Production en continu, sans arrêt prolongé des machines.



### Données techniques

Dimensions disponibles		MA 150 D	MA 200 D	MA 300 D	MA 400 D
Contenu d'eau	ca. litres	150	200	300	400
Masse de saucisson sec *	ca. kg	75	100	150	200
Masse de saucisson à échauder	ca. kg	120	160	240	300
Puissance nominale du moteur	kW	1,65	2,1	2,75	3,75
Courant nominale avec 400 V	Amp.	4,7	5,2	7,0	9,0
Protection par fusible	Amp. à action retardée	16	16	16	16
Longueur	ca. cm	145	150	165	175
Largeur	ca. cm	80	89	104	117
Hauteur totale	ca. cm	123	130	140	146
Hauteur du bac en position normale	ca. cm	79	86	97	103
Hauteur du bac, basculée	ca. cm	64	70	70	78
Rotation de cuve à gauche/à droite		En série	En série	En série	En série
Poids net	ca. kg	415	430	530	655
Gamme EK		optionnel	optionnel	-	-
Bac extra	ca. kg	102	107	160	170
Commande électronique		optionnel	optionnel	optionnel	optionnel
Réglage en hauteur électronique du bras de mélange		optionnel	optionnel	optionnel	optionnel

\* En cas de traitement de masses surgelées, le poids est moins.

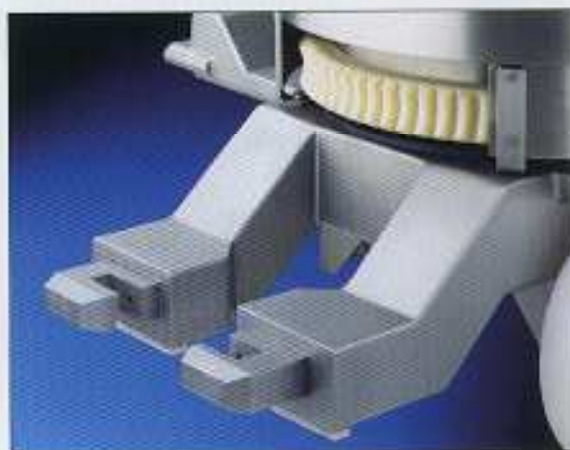
**Série de construction MA avec bac roulant et basculant**  
150 - 200 - 300 - 400 litres



Tous les mélangeurs peuvent être fournis optionnellement avec un système de commande séquentielle électronique pour la configuration de 9 temps de mélange différents et du changement de sens de rotation de la cuve.

Qualité même dans les détails.

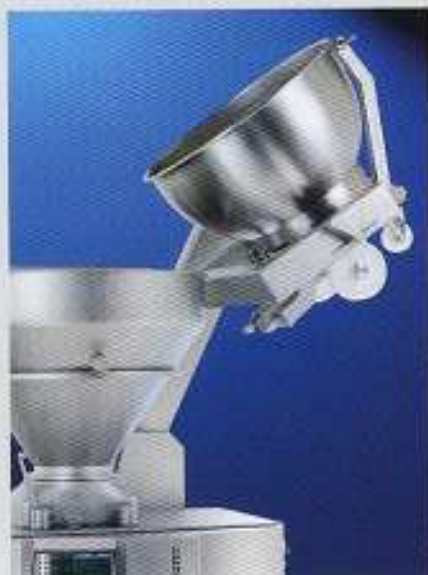
Fixation de sécurité des chariots de mélange grâce à un verrouillage massif.



**Modèle spécial EK de la série MA**  
150 à 200 litres



Pour faciliter la décharge, les chariots de mélange peuvent être équipés au besoin de patins normalisés de support. Ces deniers peuvent être incorporés dans des coulisses ou des mâts de levage.



**Série de construction KM** en version roulante  
45 - 70 - 90 litres



La gamme KM permet de traiter de petites quantités  
lors d'un petit encombrement.

Si besoin, vous pouvez réagir et produire rapidement.



Les machines disposent  
d'un déversoir central pour optimiser  
le nettoyage.



### Données techniques

Dimensions disponibles		KM 45	KM 70	KM 90 D
Contenu d'eau	ca. litres	45	70	90
Masse de saucisson sec *	ca. kg	25	35	45
Masse de saucisson à échauder	ca. kg	35	55	70
Puissance nominale du moteur	kW	0,4	0,6	0,8
Courant nominale avec 400 V	Amp.	1,6	1,8	2,4
Protection par fusible	Amp. à action retardée	16	16	16
Longueur	ca. cm	90	108	116
Largeur	ca. cm	53	64	70
Hauteur totale	ca. cm	99	108	116
Bord supérieur de bac	ca. cm	75	82	87
Déversoir d'eau de rinçage	-	-	En série	En série
Rotation de cuve à gauche/à droite	-	-	-	En série
Poids net	ca. kg	110	185	215

\* En cas de traitement de masses surgelées, le poids est moins.

## Série de construction KM S en version roulante 45 - 90 litres



La cuve basculable permet une vidange facile et sans problème du produit mélangé ou homogénéisé.

La machine peut être nettoyée de manière rapide et facile.



La sélection du mode souhaité se fait en appuyant sur les touches.

Les roues guide à arrêt garantissent une haute stabilité.

Commande simple et rapide du dispositif de bascule.



### Données techniques

Dimensions disponibles		KM 45 S	KM 90 S
Contenu d'eau	ca. litres	45	90
Masse de saucisson sec*	ca. kg	25	45
Masse de saucisson à échauder	ca. kg	35	70
Puissance nominale du moteur	kW	0,37	0,49
Courant nominale avec 400 V	Amp.	1,22	1,66
Protection par fusible	Amp. à action retardée	16	16
Longueur	ca. cm	108	120
Largeur	ca. cm	53	70
Hauteur totale	ca. cm	109	119
Bord supérieur de bac	ca. cm	85	93
Rotation de cuve à gauche/à droite		En série	En série
Poids net	ca. kg	154	174

\* En cas de traitement de masses surgelées, le poids est moins.



## **KV 300 - 400**

Dispositif de bascule pour la vidange des chariots de mélange de 300 et 400 litres de la gamme MA.

Depuis plus de 90 ans, nous fournissons des machines fiables et de haute qualité pour un travail efficace.

Les WESTFALIA séries de construction: MA, MF, KM & KM S



**Stork & Herrmann GmbH**  
*Usine de constructions mécaniques*

Kahlertstr. 40  
boîte postale 3031  
Tel.: +49(0)5241-12901

D-33330 Gütersloh  
D-33260 Gütersloh  
Fax.: +49(0)5241-25818

[www.stork-herrmann-gmbh.de](http://www.stork-herrmann-gmbh.de)  
[Stork-Herrmann.GmbH@T-online.de](mailto:Stork-Herrmann.GmbH@T-online.de)