

KARAKI

BAKERY EQUIPMENT

VIS-K LINE



REINFORCED SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL

عجانة لولبية مقواة مع حلة ثابتة

IMPASTATRICE A SPIRALE RINFORZATE CON VASCA FISSA

VIS-K 60

VIS-K 80

VIS-K 120

VIS-K 160

VIS-K 200

VIS-K 250



• VIS-K Control panel fitted with two electro-mechanical timers Sitec 72x72, bowl rotation selector, manual bowl jog button, timer bypass selector and emergency stop button.

• تحتوي لوحة التحكم على ساعتين توقيت كهربائية و ميكانيكية، مفتاح تحديد اتجاه دوران الحلة، مفتاح للسيطرة اليدوية الدقيقة على عملية سحب العجين من الحلة، مفتاح للتنقل السريع بين سرعتي المحرك (عبر تخطي ساعتين التوقيت) و مفتاح إيقاف للطوارئ.

• Pannello di controllo VIS-K dotato di due timer separate Sitec 72x72, pulsante impulsi vasca, selettore inversione vasca, selettore bypass timer e pulsante stop-emergenza

Double spiral transmission
بكرات مزدوجة لنقل الحركة
Doppia trasmissione spirale





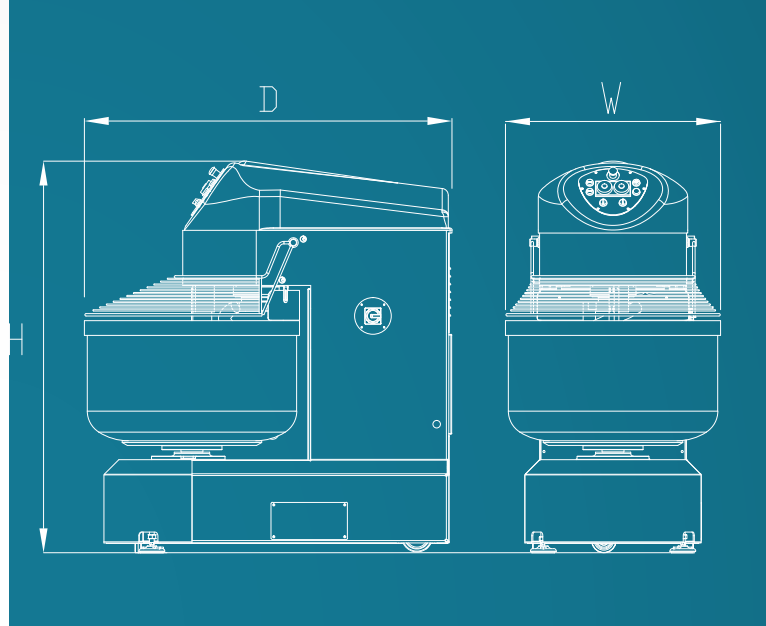
Karaki Co. has attained its current success in supplying quality machines to the baker, due to close collaboration with its world famous industrial partners.

This line of sturdy fixed-bowl customized spiral mixers, VIS-K, made for Karaki, is a case in point.

These strong mixers are manufactured and fortified In Italy at our partner's premises, LP Group SRL.

This line of mixers, VIS-K, has been well tested in the Middle East and Africa, where many units have been sold and are working at bakeries in conditions to say the least is torturous.

- The VIS-K line has been made to knead soft and stiff dough (within a hydration of 45%).
- Straight breaking bar designed to suit the stiff dough texture.
- Favorable production output versus bulkiness of machine ratio, meaning great power relative to the bakery space occupied.
- Limited increases in temperature before dough is fully kneaded.
- The solid construction and the double spiral transmission, together with the excellent transmission power obtained by a system of belts, allow the mixer to be silent with negligible maintenance.
- Two separate motors, one for the spiral and the other for the bowl.



Karaki Co. ha raggiunto il suo attuale successo, nella fornitura di macchine di qualità per la panificazione, grazie alla stretta collaborazione con i suoi famosi partner internazionali

Questa robusta linea di impastatrici personalizzate a vasca fissa, VIS-K, fatta appositamente per Karaki, ne è un esempio.

Queste impastatrici rinforzate vengono prodotte in Italia presso la sede del nostro partner, LP Group Srl.

Questa linea di impastatrici, VIS-K, è stato ben testata in Medio Oriente e in Africa, dove ne sono state vendute molte unità che stanno lavorando in veri panifici ed in condizioni a dir poco difficili.

La linea VIS-K è adatta per impasti morbidi e duri (con un'idratazione superiore al 45%).

- Il piantone dritto è stato progettato appositamente per impasti duri
- Rapporto ottimale tra produzione e ingombro della macchina, che si traduce in una grande potenza in relazione allo spazio occupato
- Limitato aumento della temperatura durante l'impasto.
- La costruzione solida, assieme alla doppia trasmissione spirale, all'eccellente potenza della trasmissione ottenuta mediante un sistema di cinghie, consentono all'impastatrice di essere silenziosa con una minima manutenzione.
- Dotata di due motori, uno per la spirale e l'altro per la vasca.

يعود فضل نجاح شركة كركي الباهر في تأمين الآلات ذو النوعية العالية لزبائن الخبازين، الى تعاون الشركة الوثيق مع شركائها من المصانع العالمية المشهورة.

VIS-K هو خط من العجانات المتينة ذو الحلة الثابتة و المصمم و المصنَّع خصيصاً لشركة كركي.

يتم تصنيع هذه العجانات المتينة و تقويتها في إيطاليا لدى مصانع شركائنا LP Group SRL.

لقد تمت تجربة هذا الخط من العجانات، VIS-K، في بلدان الشرق الأوسط و أفريقيا حيث تم بيع الكثير من الآلات الى مخازن ظروف عملها غير عادية و شاقة.

- خط VIS-K مصمم لعجن العجين الطري و القاسي (نسبة الماء في العجين لغاية 45%)
- صمّم عامود تقسيم العجين ليناسب تركيبة العجين القاسي
- نسبة كمية انتاج الآلة الكبير الى حجمها و مساحة المكان الذي تشغله في المخبز يجعلها في عداد الآلات الموفرة للطاقة و لحجم المكان المشغول
- ارتفاع محدود في حرارة العجين عند الانتهاء من عملية العجن
- الهيكل المعدني المتين و البكرات المزدوجة الناقلة للحركة مع مجموعة القشاطر الفعالة و التي تصل البكرات ببعضها، كل هذا يساهم في جعل العجانة صامتة أثناء العمل بينما تبقى عمليات صيانتها في حدودها الدنيا.
- مزودة بمحركين مستقلين: واحد للشوكة اللولبية و الآخر للحلة.

Model/الموديل/Modello		VIS-K 60	VIS-K 80	VIS-K 120	VIS-K 160	VIS-K 200	VIS-K 250
Min/max dough capacity سعة العجين Capacità d'impasto min/max	Kg	60/6	80/8	120/12	160/16	200/20	250/25
Min/max flour capacity سعة الطحين Capacità farina min/max	Kg	36	50	75	100	125	150
Bowl volume حجم الحلة Volume vasca	L	117	131	188	266	306	378
Dimensions	W	1126	1126	1251	1497	1552	1650
	D	698	698	779	879	940	1035
	H	1385	1385	1502	1582	1582	1612
Weight الوزن Peso	Kg	380	390	545	745	755	805
Spiral motor Power قوة محرك اللولب Potenza motore spirale	Kw	4.8	5.2	6.2	12	12	12
Bowl motor vasca قوة محرك الحلة Potenza motore spirale	Kw	0.55	0.55	0.55	0.75	0.75	1.1

Specifications and dimensions contained in this catalogue are based on our current knowledge and experience. Karaki company reserves the right to change without prior notice.

KARAKI FOR INDUSTRY AND TRADING SARL

Karaki Compound, Issam Abdel Baki Road, ZIP Code 1500, Amrousieh-Choweifat (Industrial Area) Lebanon

(T) +961 (0)5 434 905 (4 lines) (F) +961 (0)5 437 909 www.karaki.com.lb