

Remorque mélangeuse horizontale  
Horizontaler Futtermisch- und Verteilwagen

**STORTI**   
unifeed

rusku

**STORTI**



Available on the  
App Store

YouTube facebook



## ■ Husky. La mélangeuse idéale pour chaque ferme.

La nouvelle mélangeuse distributrice HUSKY représente l'exceptionnelle évolution de l'expérience acquise avec les précédentes machines à système de mélange horizontal (« Alano » - « Boxer » - « Bulldog » - « Labrador ») dont elle améliore la productivité en apportant plusieurs innovations. La présence d'une nouvelle fraise de désilage universelle complète les performances de la machine. De plus, ses dimensions réduites en font une machine très maniable et utilisable même dans les bâtiments avec une hauteur réduite. Avec sa vaste gamme des modèles et accessoires, Husky, est conseillée dans toutes les fermes, de la plus petite à la plus grande.

## ■ Husky. Die ideale Maschine für jeden Zuchtbetrieb.

Der neue Misch- und Verteilwagen HUSKY stellt die natürliche Weiterentwicklung der mit den vorhergehenden Horizontalmischmaschinen ("Alano" - "Boxer" - "Bulldog" - "Labrador") gesammelten Erfahrung dar, deren Produktionsleistung er dank zahlreicher Innovationen signifikant verbessert. Die Kombination mit einer neuen Universal-Fraße vervollständigt auf optimale Weise die Leistungen der Maschine. Die geringen Gesamtabmessungen gewährleisten eine gute Wendigkeit und ermöglichen den Einsatz der Maschine auch in Ställen mit Durchgängen geringer Höhe. Mit seiner großen Anzahl an Modellen und Zubehör kann HUSKY für jeden Zuchtbetrieb, gleich ob klein oder groß, empfohlen werden.



Commandes électriques Dina-Com2  
(d'origine pour Husky DS)

Elektrische Steuerungen Dina-Com2  
(Standard bei Husky DS)



La Certification de Qualité ISO 9001:2008, émis par la prestigieuse entité Suisse SQS, est la reconnaissance tangible de cette politique de Qualité.



Das von der anerkannten Schweizer Vereinigung SQS vergebene Qualitätszertifikat ISO 9001:2008 gilt als fassbare Anerkennung dieser Qualitätspolitik.



Commandes mécaniques par téléflexibles (d'origine pour Husky MT)

Bowden-zugbedienung (Standard bei Husky MT)

## ■ Désilage: le début de la qualité

Seulement qui, comme Storti, travaille depuis plus de cinquante ans à projeter et réaliser des fraises de désilage, sait que la qualité première du produit vient exactement du correct retrait de l'ensilage. La fraise de l'Husky assure le chargement très rapide d'une grande quantité de produit en gardant la paroi de l'ensilage très nette, uniforme et sans fissurations. De cette façon les fermentations, les moisissures et les pertes de produit sont complètement évitées et la santé des animaux et leur production de lait et de viande est maintenue et même améliorée.

La structure particulière du châssis de la fraise, qui reste toujours à l'extérieur de la cuve, maintient complètement libre l'ouverture supérieure, permettant une entrée très facile des matériaux. La trappe mobile arrière spéciale permet à la mélangeuse de rester toujours en position horizontale, en optimisant au maximum la précision de la pesée et en éliminant tout stress nuisibles à la structure.

Le racleur de la porte arrière mobile permet en outre le ramassage complet de la matière au sol, assurant un nettoyage optimal du sol.

## ■ Siloentnahme: Der Anfang der Qualität

*Nur wer sich wie STORTI seit über fünfzig Jahren mit der Planung und dem Bau von Siloentnahmefräsen beschäftigt, weiß, dass die gute Qualität des Produkts mit der korrekten Entnahme der Silage beginnt. Der Fräsapparat des „HUSKY“ gewährleistet die schnelle Entnahme einer umfangreichen Produktpalette und hinterlässt eine saubere, gleichmäßige Silowand, frei von Spalten, was eine sich negativ auf die Gesundheit der Tiere und die Milch- und Fleischerzeugung auswirkende Fermentation und die Bildung von Schimmel sowie einen Produktverlust verhindert.*

*Die besondere Struktur des Fräsenrahmens, der immer außerhalb des Mischbehälters bleibt, lässt die obere Öffnung komplett frei und erlaubt ein einfaches und leichtes Einfüllen der Futterkomponenten. Das exklusive bewegliche hintere Schild erlaubt dem Wagen, immer in horizontaler Position*

*zu bleiben. Dadurch wird die Wiegepräzision optimiert und es werden schädliche Beanspruchungen der Struktur vermieden. Das bewegliche Schild erlaubt außerdem das vollständige Aufsammeln des Materials, wodurch immer ein sauberer Boden gewährleistet wird.*



**Dispositif automatique d'accrochage du racleur pour la protection de la fraise de désilage pendant la circulation sur un terrain accidenté**

**Automatische Vorrichtung zum Befestigen des Schildes zum Schutz der Fräse beim Fahren auf unebenem Boden.**



**Les couteaux de la fraise, sont positionnées d'une manière spéciale: croisés, ils font une coupe nette, sans endommager la structure de la fibre, même en présence d'ensilage d'herbe très résistant.**

**Die Messer des Fräsapparats sind kreuzweise angeordnet, was auch bei sehr harten Silagen einen sauberen Schnitt ohne Beschädigung der Faserstruktur gewährleistet.**



## ■ “Fast-Cut Multiflow”: l’innovation au cœur de la machine.

La vraie nouveauté, par rapport à toutes les autres mélangeuses sur le marché, se trouve à l’intérieur de la cuve. En travaillant « au cœur de la machine » les ingénieurs de Storti ont obtenu des résultats extraordinaires avec le nouveau système « Fast-Cut Multiflow » (« Coupe Rapide Multi-flux »). La vis centrale, en fait, est composée d’un tube surdimensionné doté de nouvelles pales asymétriques, soudées selon des angles différenciés. Le résultat est un décalage radial et axial simultané du mélange et une élévation du produit. Le travail d’élévation du produit a lieu sur toute la longueur de la vis, mais de façon plus marquée le long du centre-avant vis, qui est celle qui, par nature, est la plus soumise à la compression. De cette façon, la consommation d’énergie est réduite au minimum et le mélange reste souple et intègre dans toute sa structure, maintenant inchangé ses qualités organoleptiques.

## ■ “Fast-Cut Multiflow”: Die Innovation im Herzen der Maschine.

*Die echte, effektive Innovation bezüglich aller anderen im Handel erhältlichen Futtermischwagen liegt im Innenraum des Mischbehälters. Genau bei der Arbeit im „Herzen der Maschine“ haben die Entwickler von STORTI außerordentliche Resultate mit dem neuen System “Fast-Cut Multiflow” (“Schnelles Multiflow-Schneiden”) erzielt. Die mittlere Schnecke besteht bei diesem System aus einem überdimensionierten Rohr mit neuen asymmetrischen Flügeln, die derart geschweißt und angeordnet sind, dass eine exakte differenzierte Winkelstellung erhalten wird. Das Resultat ist ein gleichzeitiges radiales und axiales Mischen und eine Verschiebung des Produkts nach oben. Das Aufsteigen des Produkts erfolgt in der gesamten Schnecke, ist jedoch im vorderen bis mittleren Bereich ausgeprägter, denn dieser Bereich ist auf Grund seiner Form besonders der Kompression ausgesetzt. So wird eine auf ein Mindestmaß reduzierte Leistungsaufnahme erhalten und die Mischung bleibt locker und unverseht, was unveränderte organoleptische Eigenschaften garantiert.*

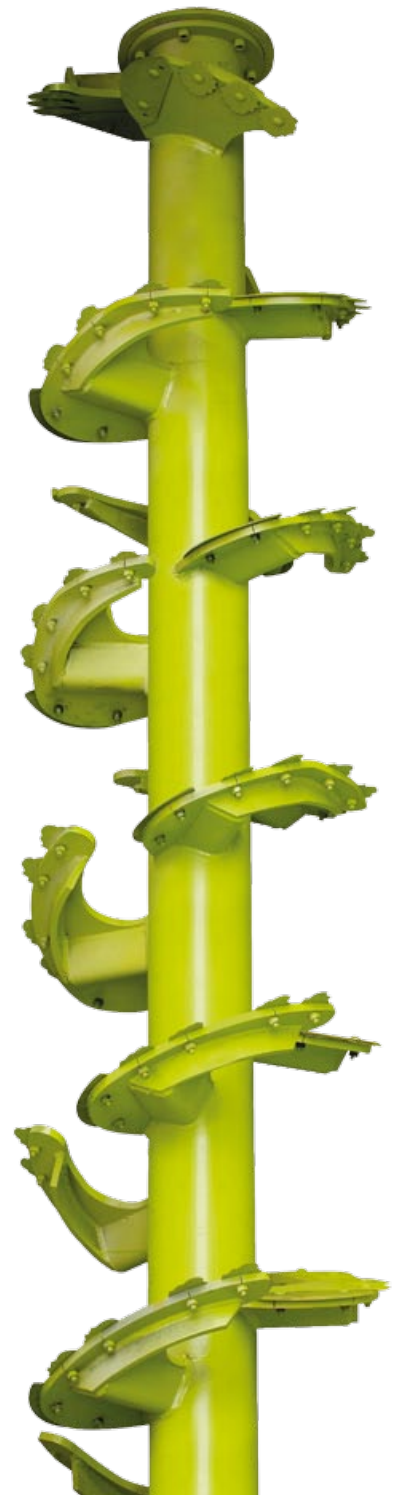
### ■ LES NOUVEAUX COUTEAUX

Les nouveaux couteaux, particulièrement résistants, ont été étudiés à ‘coupe progressive’. En plus, la ‘double coupe’ permet le repositionnement et la réutilisation du couteau lorsque une partie est usée. Il suffit de dévisser le boulon et fixer de nouveau le couteau à la pale mélangeuse dans la position correcte. La disposition des couteaux sur la pale mélangeuse a été étudiée pour obtenir une coupe du produit nette et sans défibrages, évitant ainsi que les fourrages s’enroulent sur la vis de mélange.



### ■ DIE NEUEN MESSER

*Die besonders harten und widerstandsfähigen neuen Messer zeichnen sich durch progressives Schneiden aus. Ferner erlaubt die doppelte Schneidkante die Neupositionierung und Wiederverwendung des Messers, wenn ein Teil desselben abgenutzt ist. Es reicht aus, den Schraubbolzen zu lockern und das Messer in der geeigneten Position wieder an dem Mischflügel zu befestigen. Die Anordnung der Messer an dem Flügel wurde speziell entwickelt, um einen glatten Schnitt ohne Ausfasern des Produkts zu gewährleisten. Dadurch wird vermieden, dass das Futter sich um die Schnecke wickelt.*



### ■ LES NOUVELLES PALES

De l’expérience de STORTI sont nés également les nouvelles pales de la vis centrale de la mélangeuse HUSKY, qui unissent l’efficacité, la rapidité et la précision avec une grande facilité d’entretien. Leur profil asymétrique externe de forme convexe assure un travail très efficace et uniforme de tous les couteaux; le profil intérieur de forme concave assure la souplesse de la ration mélangée.

### ■ DIE NEUEN FLÜGELN

*Aus der Erfahrung der Firma STORTI entstanden auch die neuen Flügeln der mittleren Schnecke des HUSKY, die in sich Wirksamkeit, Geschwindigkeit und Schnittpräzision bei einfacher Wartung vereinen. Das asymmetrische konvexe Außenprofil der Flügeln garantiert eine effiziente, gleichmäßige Arbeit aller Messer. Das konkave Innenprofil gewährleistet dagegen eine weiche Mischung.*



### ■ LES VIS SANS FIN SUPERIEURES

Pour garantir un mélange parfait, les deux vis sans-fin supérieures sont différentes en fonction de cubages de la mélangeuse :

- Dans les modèles de 5 et 7 mc les deux vis supérieures sont tronquées (en porte à faux);
- Dans les modèles de 9 et 12 mc une vis est en porte à faux et la deuxième, plus longue, arrive jusqu'à la paroi arrière, équipée d'un système breveté anti-torsion;
- Dans les modèles plus grands de 16 et 19 mc les vis supérieures sont toutes les deux longues et équipées de ce système anti-torsion.

### ■ DIE OBEREN SCHNECKEN

Für ein perfektes Mischen variieren die oberen Schnecken in Abhängigkeit vom Fassungsvermögen des Mischwagens:

- Bei den Modellen mit 5 und 7 m<sup>3</sup> sind die oberen Schnecken kurz (überstehend).
- Bei den Modellen mit 9 und 12 m<sup>3</sup> ist eine Schnecke überstehend und die andere bis zur Hinterwand lang. Diese Schnecke verfügt über ein patentiertes Verdrehungsschutzsystem.
- Bei den größeren Modellen mit 16 m<sup>3</sup> und 19 m<sup>3</sup> sind beide oberen Schnecken lang und mit dem oben genannten Verdrehungsschutzsystem ausgestattet.

### ■ DISTRIBUTION: FLUX CONTINU ET REGULIER

La distribution de la ration dans les mangeoires se fait rapidement, de façon continue et régulière, grâce à la grande trappe de déchargement (largeur 900 mm) positionnée côté avant gauche (dans le sens de marche). Pour des exigences particulières les machines peuvent être équipées de rallonges hydrauliques de déchargement en caoutchouc (fixes ou réglables en hauteur et avec des longueurs différentes).

### ■ VERTEILEN: KONTINUIERLICHER UND REGELMÄSSIGER FLUSS

Das Verteilen der Mischung in die Tröge erfolgt dank der großen Austragetür (Breite 900 mm) rechts an der Vorderseite (in Fahrtrichtung) schnell, kontinuierlich und regelmäßig. Für besondere Ansprüche werden Austrageverlängerungen aus Gummi montiert (feststehend oder höhenverstellbar in verschiedenen Längen).





## Transmission: performance garantie au fil du temps

La transmission des vis mélangeuses, qui est le résultat de la recherche et de la technologie Storti, est constituée par:

- un réducteur planétaire avec unique embrayage à sec (aligné sur les règlements des plus récentes normes de prévention des accidents de la Communauté européenne);
- de très robustes chaînes à rouleaux et pignons, montées directement sur les vis sans fin;
- de paliers de support logés à l'avant des roues dentées, afin de réduire considérablement le risque de rupture.

## Antrieb: Garantierte Leistungen im Laufe der Zeit

Der Antrieb der Schneide- und Mischschnecken ist das Resultat der Forschungstätigkeit und der Technologie der Firma STORTI und besteht aus:

- Einstufigem Planetengetriebe mit exklusiver Trockenkupplung (entspricht den heutigen Unfallverhütungsnormen der Europäischen Gemeinschaft).
- Robusten Ketten und Zahnradern, die direkt auf die Schnecken montiert sind.
- Stützlager vor den Zahnradern zum drastischen Reduzieren der Bruchgefahr.

## Accès aisé et facilité d'entretien

Les grands capots ouvrables assurent une accessibilité maximale aux principaux organes de la machine, afin de faciliter toutes les opérations d'entretien.

## Leichter Zugang und leichte Wartung

Die zahlreichen Öffnungen bieten sehr guten Zugang zu den wichtigsten mechanischen Bereichen und erleichtern die Wartungsarbeiten.

## Sécurité: première importance

La sécurité de l'opérateur est pour STORTI une question de première importance.

La machine est équipée de tous les dispositifs prévus par les normes CE: capots de protection, vannes d'arrêt sur les vérins hydrauliques, système «homme présent» pour contrôler la fraise de désilage et l'embrayage de sécurité électrohydraulique sur le réducteur pour l'arrêt des vis de mélange. Toute situation potentiellement dangereuse est donc sous contrôle.

## Sicherheit: Von primärer Bedeutung

Die Sicherheit des Bedieners ist für STORTI von primärer Bedeutung.

Die Maschine ist mit allen von den EG-Normen vorgeschriebenen Vorrichtungen ausgerüstet: Schutzhauben, Stoppventile an den Hydraulikzylindern, Totmann-System für die Steuerung der Siloentnahmefräse und elektrohydraulische Sicherheitskupplung am Untersetzungsgetriebe zum Anhalten der Schnecke. Jede mögliche Gefahrensituation wird folglich unter Kontrolle gehalten.



## LA TECHNOLOGIE STORTI ELEVE ET VALORISE LE SYSTEME TMR-UNIFEED (À RATION UNIQUE)

Seul un mélange de qualité excellente peut fournir une nutrition appétissante pour le bétail, mettant en évidence tous les avantages de la production de ce système de nutrition animale. Grâce à des études ciblées pour déterminer la ration unique „idéale“, les mélangeuses Storti, alliées à des aliments et des fourrages de qualité, fournissent une ration fraîche et appétissante avec une structure adéquate, capable de garantir la bonne rumination. Le soin attentif de cet aspect permet le contrôle des fermentations du rumen et plus de digestibilité de la partie fibreuse de la ration. Toutes ces caractéristiques garantissent le bien-être des animaux et donc une meilleure performance de production.

## STORTI TECHNOLOGIE VERBESSERT UND HOLT DAS BESTE AUS TMR-SYSTEMEN

Nur qualitativ hochwertig gemischte Rationen gewährleisten eine optimale Viehfütterung und nutzen gleichzeitig die Vorteile eines Totalmischration-Systems (TMR). Dank der zum Erreichen einer optimalen TMR durchgeführten Forschungsarbeiten können die Futtermischwagen von Storti anhand qualitativ hochwertiger Fütterungskomponenten eine frische und erstrebenswerte Rationierung mit den angemessenen physikalischen Eigenschaften zum korrekten Wiederkauen gewährleisten. Dies ermöglicht die perfekte Kontrolle der ruminalen Fermentation und eine bessere Verdauung der faserhaltigen TMR-Teile. Alle diese Faktoren gewährleisten ein besseres Wohlbefinden des Viehs und somit eine höhere Produktionsleistung.

## ■ Pesage électronique: précision, fiabilité et simplicité d'utilisation

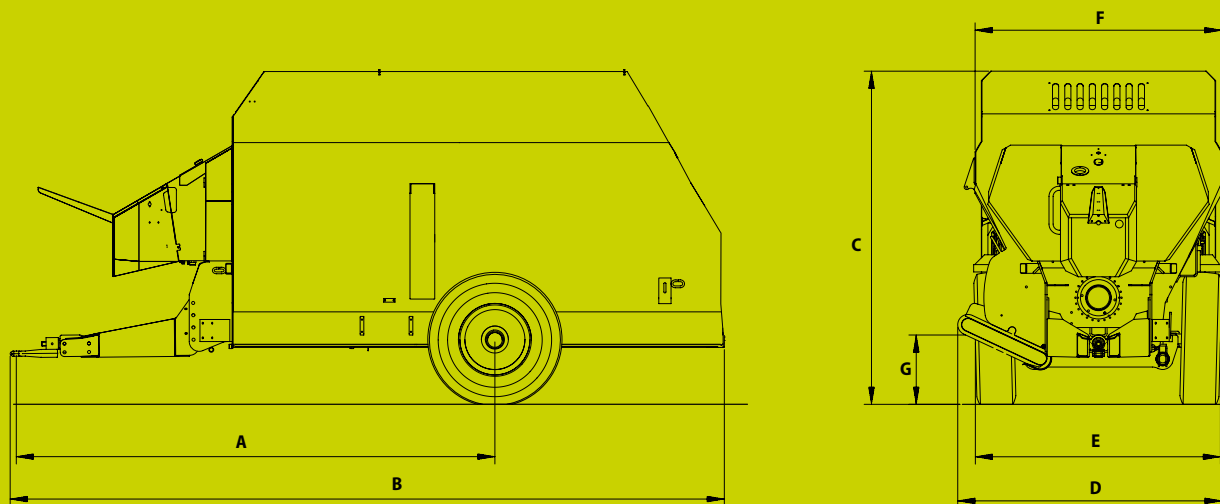
Afin d'exploiter au mieux le potentiel du système TMR-Unifeed (à ration unique), il est nécessaire d'avoir un système de pesage moderne, fiable et facile à utiliser. C'est pourquoi tous les modèles de la gamme STORTI sont équipés d'un système de pesage électronique qui se compose de trois capteurs et de nombreuses jauges avec différentes options de programmation.

## ■ Elektronische Wägung: Präzision, Zuverlässigkeit und einfacher Gebrauch

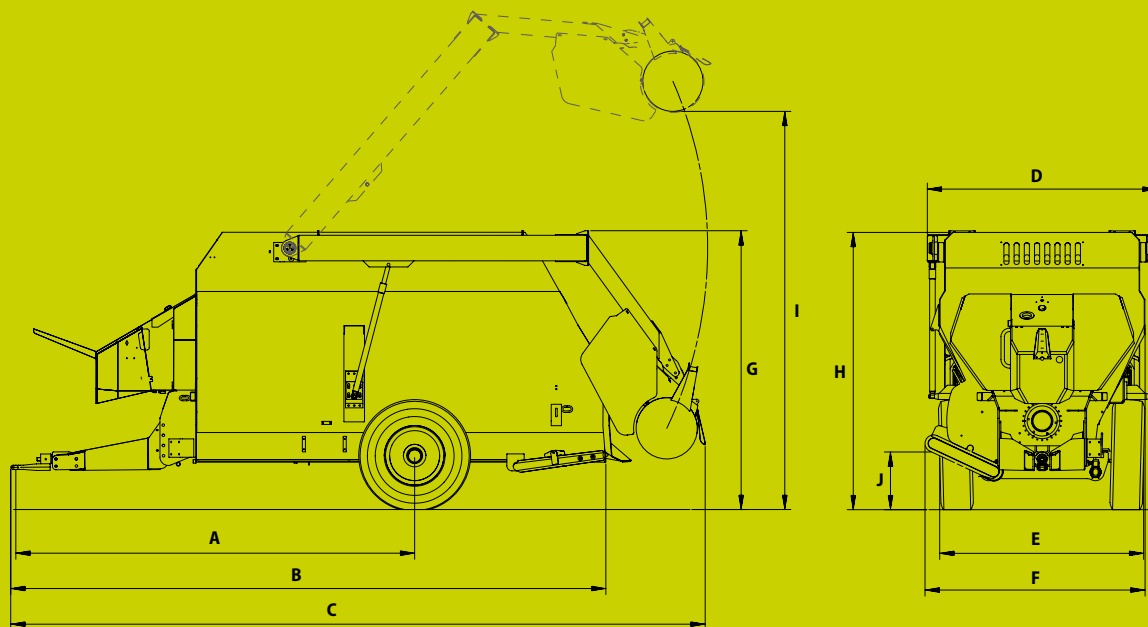
Für eine optimale Nutzung der Leistungsfähigkeit des TMR-Unifeed-Systems ist ein modernes, zuverlässiges und leicht anzuwendendes Wiegesystem erforderlich. Daher ist die gesamte Modellpalette von STORTI mit einer aus drei Sensoren und zahlreichen Anzeigegeräten bestehenden elektronischen Wiegeanlage mit verschiedenen Programmierungsmöglichkeiten ausgestattet.



Vers. 0512 FR DE • Dans l'intérêt d'un développement continu des produits, Storti S.p.A. se réserve le droit de changer à n'importe quel moment les caractéristiques et données techniques des produits. Les données sont indicatives et non engageantes pour le producteur. • Die technischen Daten und Abbildungen stellen lediglich eine Richtlinie dar. Mit dem Ziel, Produkte anzubieten, die den Anforderungen der Kunden stets entsprechen, behält sich Storti S.p.A. das Recht vor, jederzeit und ohne Ankündigung Aktualisierungen vorzunehmen.



Husky MT	m <sup>2</sup>	A	B	C	D	E	F	G	Puissance requise Geforderte Leistung	Poids à vide Leergewicht	Poids à pleine charge Zulässiges Gesamtgewicht
		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW - HP	kg	kg
Husky MT 50	5	3.250	4.445	2.100	1.780	1.710	1.665	415	35 - 45	2.550	4.700
Husky MT 70	7	3.315	4.915	2.285	1.825	1.760	1.750	410	35 - 47	3.050	6.700
Husky MT 90	9	3.660	5.270	2.545	2.080	1.990	1.865	535	40 - 54	3.950	8.350
Husky MT 120	12	3.910	5.905	2.715	2.155	1.990	2.015	565	46 - 61	4.600	9.900
Husky MT 160	16	4.200	6.655	2.815	2.220	2.200	2.140	555	53 - 71	5.700	11.900
Husky MT 190	19	4.350	6.900	2.950	2.270	2.275	2.265	580	57 - 76	6.150	13.000



Husky DS	m <sup>2</sup>	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	Puissance requise Geforderte Leistung	Poids à vide Leergewicht	Poids à pleine charge Zulässiges Gesamtgewicht
		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW - HP	kg	kg
Husky DS 50	5	3.250	4.445	5.285	1.930	1.710	1.780	2.130	2.100	3.525	415	40 - 54	3.000	5.000
Husky DS 70	7	3.315	4.915	5.765	2.020	1.760	1.825	2.255	2.285	3.850	410	43 - 57	3.800	7.000
Husky DS 90	9	3.660	5.270	6.145	2.100	1.990	2.080	2.525	2.545	4.055	535	48 - 64	4.950	8.800
Husky DS 120	12	3.910	5.905	6.805	2.250	1.990	2.155	2.745	2.715	4.450	565	55 - 74	5.600	10.500
Husky DS 160	16	4.200	6.655	7.480	2.480	2.200	2.200	2.795	2.815	4.665	555	62 - 83	6.750	12.500

Revendeur autorisé  
Vertragshändler

**STORTI S.p.A.** Via Castelletto, 10 - 37050 Belfiore (VR) ITALY  
Tel. +39 0456 134 311 | Fax +39 0456 149 006 | info@storti.com

**STORTI FRANCE Z.A.** du Triangle Vert - 35520 - La Mezière - France  
Tel. +33 (0) 786 849160 | Fax +33 (0) 2 99261867 | westerneurope@storti.com

**STORTI DEUTSCHLAND GmbH** Mauerkircherstr. 22 - D-81679 München  
Tel. +49 (0) 175 1633193 | Fax +49 (0) 89 51662459 | stortide@storti.com