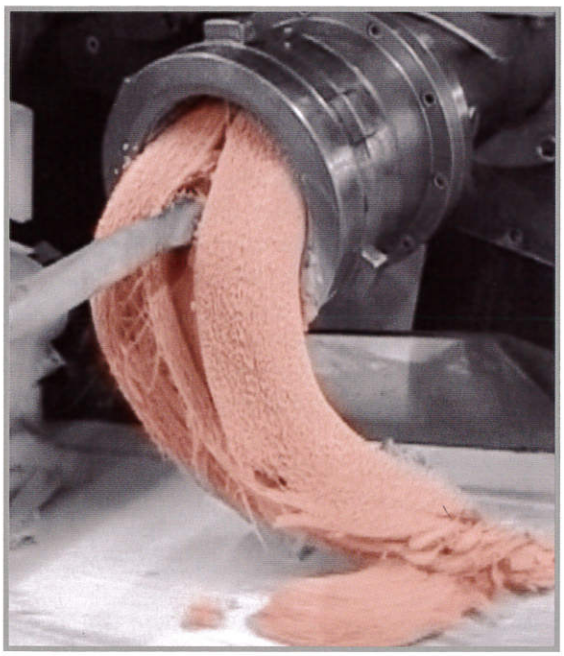
NEW and PATENTED

EVOCUT

THE KIT OF PLATES THAT REDUCES COSTS AND WINS IN QUALITY

Velati presents a real innovation to optimize costs and to ensure the quality and safety of the meat for the producers of mortadella, salami and sausage.
It is called Evocut and it is a set of plates and knives, worldwide patented, suitable for any grinder with a last up to 6 years.



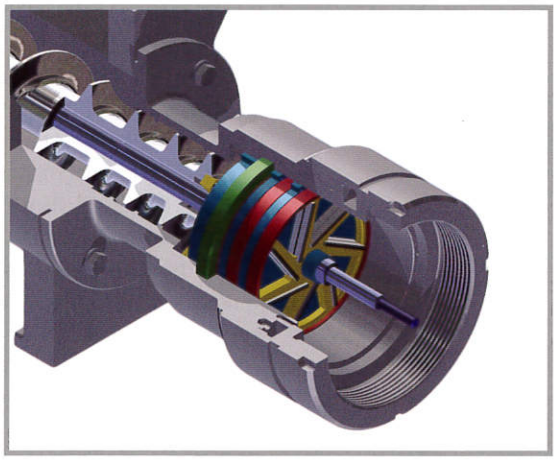
Every sausages manufacturer knows the importance of the replacement of plates and knives to assure an efficient processing of the meat; the importance of their maintenance is not limited to the efficiency, but it's also extended to the quality of the grinding and of the final product due to a less wear of them.

Today the manufacturers, in addition to the cost of the plates and knives, which must be often replaced according to the type of

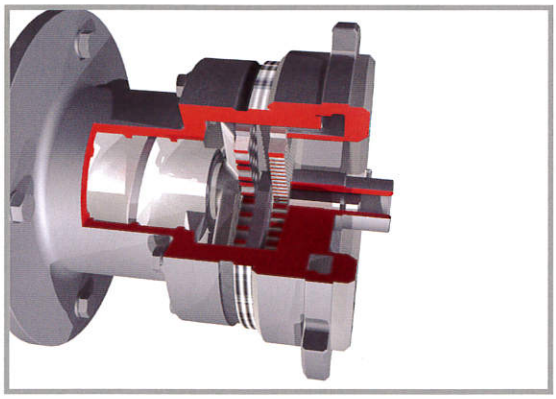
EVOCUT

IL KIT PIASTRE CHE ABBATTE I COSTI E VINCE IN QUALITÀ

Velati presenta una vera innovazione in fatto di ottimizzazione dei costi e di sicurezza nella garanzia di qualità della carne per i produttori di mortadella, salame e wurstel.
Si chiama Evocut, è un kit di piastre e coltelli brevettato a livello mondiale applicabile a qualsiasi tritacarne con durata fino a 6 anni.



Ogni produttore di salumi conosce l'importanza della sostituzione di piastre e coltelli per garantire un'efficiente lavorazione delle carni; l'importanza della loro manutenzione non si limita però all'efficienza, ma si estende anche alla garanzia di qualità del trito e del prodotto finale dovuta ad una limitata usura delle stesse.
Oggi il produttore oltre al costo delle piastre e coltelli, che devono essere sostituiti spesso a seconda del tipo di lavorazione, sostiene anche quello della manutenzione ordinaria che avviene diverse volte alla settimana, con il conseguente fermo macchina.



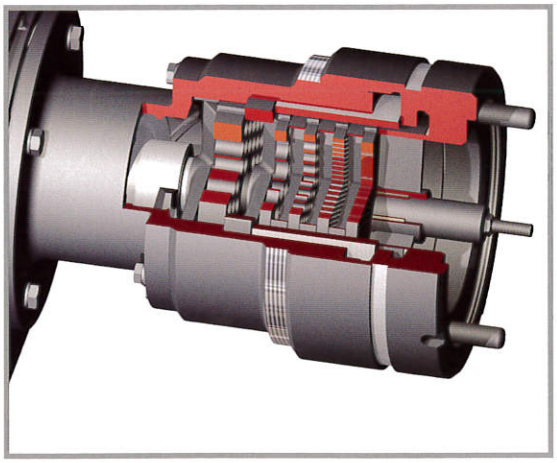
Velati
FOOD TECHNOLOGIES SINCE 1867

NEW and PATENTED

processing, also support the ordinary maintenance costs and the consequent stop of the machine.

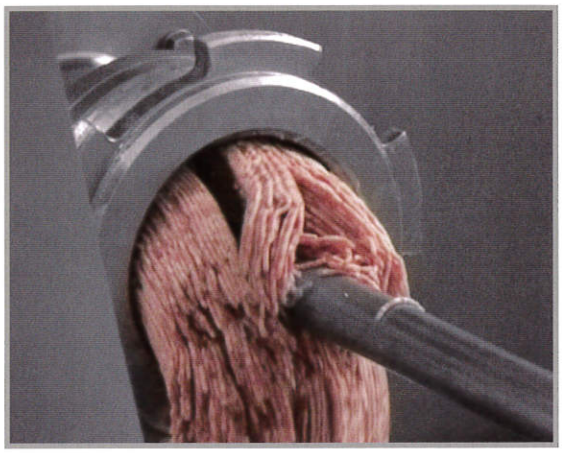
Therefore, by knowing the importance of this operation, but also the waste of resources and hours of maintenance, Velati research and development team in recent years got cracking at search materials able to guarantee longer last and lower maintenance of plates and knives, in order to reduce substantially ordinary operations costs.
From this research has born Evocut, a set of plates and knives covered worldwide by various patents, already experienced, and able to revolutionize the food industry for its important characteristics.

Evocut is an unbeatable kit in terms of performance, because it has a last currently tested up to 6 years and it is composed by a maximum of five plates and five knives in the case of mortadella production, or by a knife and a plate, in the case of salami production. It is made of an innovative steel material for food industry with a high hardness and strength, a very low coefficient of friction and a high resistance to wear and corrosion.
Thanks to this, Evocut is employed in industrial production (10/12 ton / h) extending its performance in a time not to be compared with any other product currently on the market, revolutionizing the technology of grinding in the industrial process.



Evocut is a patented system that every producers should have to guarantee productivity and quality of the final product in full compliance with the currently regulations.

Conoscendo quindi l'importanza dell'operazione, ma anche il dispendio di risorse e di ore di manutenzione che queste operazioni comportano, il team di ricerca e sviluppo guidato da Velati si è dedicato in questi anni alla ricerca di materiali che potessero garantire maggior durata e minor manutenzione di piastre e coltelli, in modo da poter abbattere sensibilmente i costi di gestione ordinaria.
Da questa ricerca nasce appunto Evocut, un kit di piastre e coltelli coperto da diversi brevetti a livello mondiale, già testato con notevole successo, che rivoluzionerà il settore per le sue importantissime peculiarità.



Innanzitutto si tratta di un kit che è imbattibile in fatto di performance, poiché Evocut ha una durata attualmente testata fino a 6 anni ed è formato da un massimo di cinque piastre e cinque coltelli nel caso di produzione di mortadella, o da un coltello e una piastra, in caso di produzione di salame. É realizzato con un innovativo materiale inossidabile ad uso alimentare che oltre ad avere una elevata durezza e resistenza, presenta un bassissimo coefficiente di attrito e un'altissima resistenza all'usura e alla corrosione e inoltre non è soggetto a surriscaldamento.
Proprio grazie a questo Evocut lavora normalmente anche le produzioni più elevate (10/12 ton/h) protraendo le sue performance in un tempo non paragonabile a nessun altro prodotto attualmente presente sul mercato, rivoluzionando la tecnologia di macinatura nel processo industriale.

Quindi Evocut è il sistema brevettato che ogni produttore dovrebbe avere per garantire produttività e qualità del prodotto finito nel pieno rispetto delle normative igienico sanitarie attualmente vigenti.

Velati
FOOD TECHNOLOGIES SINCE 1867