

Velati Srl è un'azienda leader nel settore della lavorazione della carne

2015, continuare a crescere nel segno della qualità del prodotto



Siamo presenti da quasi 150 anni in questo specifico settore e con orgoglio possiamo dichiarare di esserne tra i principali protagonisti. Le nostre applicazioni sono di altissima qualità ed efficienza, pronte a soddisfare le più svariate richieste dei nostri clienti sia in termini di qualità che di quantità. Velati viene apprezzata anche su scala mondiale grazie a proficue e durature collaborazioni con altre aziende leader del settore, che garantiscono un supporto ideale per l'utente finale.

Gli impianti di lavorazioni carne devono essere innanzitutto **affidabili ed efficienti**. Non sono ammessi cali di produzione dovuti a fermi macchina. Per questo Velati sceglie con cura i propri fornitori per dare ai propri clienti un prodotto top. Le macchine progettate e costruite interamente in Velati, rispettano inoltre rigidi e tassativi standard qualitativi in termini di sanificabilità ed igienizzazione. Oggi non c'è produttore che non riconosca l'attenzione e la cura che la Velati ha avuto nella sua attività di ricerca e sviluppo per salvaguardare le migliori caratteristiche del prodotto finito, realizzando macchine e impianti completi rispondenti a questo criterio semplice ma essenziale.

Naturalmente Velati non può mancare quest'anno alle edizioni di ANUGAFOODTEC

a Colonia e al MEATECH di Milano, fiere che sono il vero e proprio termometro del nostro mercato mondiale. Per l'azienda saranno manifestazioni di consolidamento per alcuni mercati, e di sviluppo di altri che stanno iniziando ad essere sempre più importanti, anche grazie alla massiccia e decennale presenza di Velati sul mercato internazionale dove da sempre detiene ottime referenze e collaborazioni. Ma soprattutto saranno esposizioni dense di novità e **nuove soluzioni tecnologiche** che di certo desteranno la curiosità e l'interesse di molti operatori del settore, visto l'alto grado di efficacia e produttività delle nuove proposte. Velati infatti presenta le seguenti innovazioni frutto degli studi effettuati negli ultimi anni dal nostro team ricerca e sviluppo.



Nuova linea per prodotti cotti ad alta produttività e con particolare attenzione alla qualità del prodotto, completa di software in grado di rilevare tutti i principali parametri con possibilità di elaborare i dati della ricetta per adeguare le percentuali dei vari componenti alla ricetta stessa, contenendo i costi di gestione, supervisionando la linea in ogni suo punto e aumentandone il rendimento. Possibile presenza di un analizzatore di parametri tecnologici dei componenti della carne e sensoristica innovativa in grado di raccogliere ed elaborare i dati del processo. Garanzia di completa tracciabilità.

Grazie al controllo dei processi in ogni fase della produzione, permette:

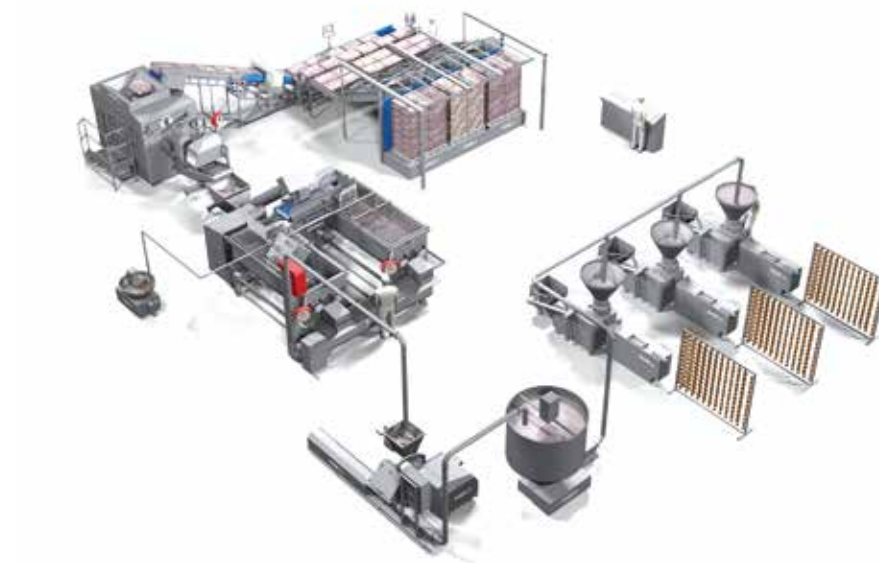
- controllo automatico dei processi attraverso inserimento di sensoristica speciale lungo l'impianto;
- funzionamento automatico in assenza del personale;
- aumento del rendimento delle macchine con conseguente risparmio sui costi di consumo;
- controllo in linea delle principali caratteristiche delle materie prime in tempo reale con possibilità di correzione in automatico della ricetta;
- omogeneità, standardizzazione, ripetibilità e tracciabilità del prodotto;

- teleassistenza e controllo da remoto.

Thor, nuovo tritacarne ad alte performance per carne fresca e/o congelata. Presenta una coclea superiore di sgrassatura e una coclea inferiore di rifinitura a velocità regolabile tramite inverter, che permettono di passare ad esempio da un blocco congelato a -20° a una granulometria finale di 4 mm. in un unico passaggio. Il sistema di taglio finale è il classico piastre/coltelli e in questa tipologia possono essere montate due coppie di piastre/coltelli con un diametro di bocca d'uscita pari a 300 mm. La produttività di questo modello è pari a 10 ton/h, ma molto dipende dalla granulometria finale. Il tritacarne THOR a doppia coclea è ideale per prodotti dove è importante un taglio più preciso e meno stressante per la materia prima, garantendo alta produttività, continuità di processo ed uniformità del prodotto finale.

Ogni produttore di salumi conosce inoltre l'importanza della manutenzione e della sostituzione delle piastre e dei coltelli di un tritacarne per consentire un'efficiente lavorazione delle carni sulla linea di produzione. L'importanza della manutenzione del kit non si limita però all'efficienza, ma si estende anche alla garanzia di qualità della carne stessa: infatti la sostituzione di lame e piastre in tempi controllati è fondamentale affinché **non vi sia rilascio ferroso nel prodotto finale**. Conoscendo il dispendio di risorse e di ore di manutenzione che queste operazioni comportano, Velati si è dedicata in questi anni alla ricerca di materiali e metodi che potessero garantire maggior durata e minor manutenzione, abbattendo quindi i costi di gestione ordinaria.

Da questa ricerca nasce **Evocut, un kit di piastre e coltelli brevettato**, e già in uso presso alcuni produttori, che sta rivoluzionando il settore per le sue importantissime caratteristiche. Innanzitutto è imbattibile in fatto di durata, poiché Evocut, kit formato da piastre e coltelli del numero ideale per la vostra lavorazione (1, 2, 3, 4, 5 coppie) montabile sul classico albero di trasmissione su qualsiasi tritacarne Velati e non, ha **una durata testata di 6 anni, e non richiede alcuna manutenzione e riaffilatura**. Il particolare materiale in cui è costruito (una lega creata ad hoc con caratteristiche di durabilità e durezza uniche nel suo genere) permette infatti di protrarre le sue performance in un tempo nemmeno paragonabile ai prodotti attualmente presenti sul mercato. Così facendo Evocut non solo garantisce un effettivo risparmio sull'acquisto dei kit di piastre e coltelli, ma **evitando i fermo-macchina** per la riaffilatura e diminuendo le ore per la



manutenzione, **dimezza i costi di gestione**. Inoltre, Evocut è interessantissimo anche in fatto di garanzia di qualità, non essendoci in questo caso usura delle lame, **non vi è mai il rischio di rilascio ferroso** all'interno della carne, e il prodotto finale è sempre garantito ai massimi livelli in termini di igienicità e controlli sanitari.

Con grande orgoglio, Velati presenta la nuova versione **dell'insaccatrice a pistoni multipli tipo SIXPI**. Completamente realizzata in acciaio inox, è stata studiata per l'insacco di prodotti di elevata qualità.

Il sistema rotante a sei pistoni in acciaio inox che ruotano in senso orario, è stato messo a punto per evitare che il prodotto venga danneggiato qualitativamente. Infatti al taglio il prodotto finale risulta compatto e di ottima consistenza per la totale assenza di smelatura dello stesso durante la fase di lavorazione. Tutte le insaccatrici IC4 sono dotate di motore brushless che tra i diversi vantaggi, quali silenziosità e resistenza, ha portato anche ad una maggiore precisione nell'esecuzione delle porzioni del prodotto finale.

Il grado di igienizzazione e pulizia è elevatissimo, anche grazie a particolari di facile smontaggio e immediato accesso.

All'insaccatrice IC4 può inoltre essere applicata qualsiasi clippatrice o altro macchinario attualmente presente sul mercato.

E' importante poi ricordare che il portafoglio clienti Velati è dislocato in tutto il mondo. Basti pensare che oltre **l'80% del fatturato annuo viene sviluppato all'estero**. Grazie ad una serie di collaborazioni con rivenditori qualificati l'azienda riesce a fornire un'assistenza immediata ed efficiente in ogni parte del globo

in tempi brevi. Comunque al proprio interno opera uno staff di tecnici specializzati multilingue, pronti a risolvere direttamente le problematiche tecniche. Un servizio opzionale molto interessante ed innovativo è la **teleassistenza remota**: in caso di problemi sulla macchina Velati è in grado di monitorare le problematiche direttamente dalla propria sede e fornire just-in-time la risoluzione. Questo permette al cliente finale di evitare ulteriori spese per l'intervento dei tecnici e di poter continuare a produrre nel minor tempo possibile.

Il futuro per la Velati si prospetta roseo, nella speranza che le innovazioni e gli sviluppi proposti siano apprezzati sempre più dalla clientela in tutto il mondo. ■



VELATI SRL

Via Trento 2 – 20067 Tribiano MI (Italy)

Tel +39 02 9064717

Fax + 39 02 90630808

Mail info@velati.com

Web www.velati.com

Dott.ssa Verena Veronesi - Amministratore Delegato

Dott. Michele Riva – Export Manager

Sig. Gualtiero Rota – Technical Sales Manager