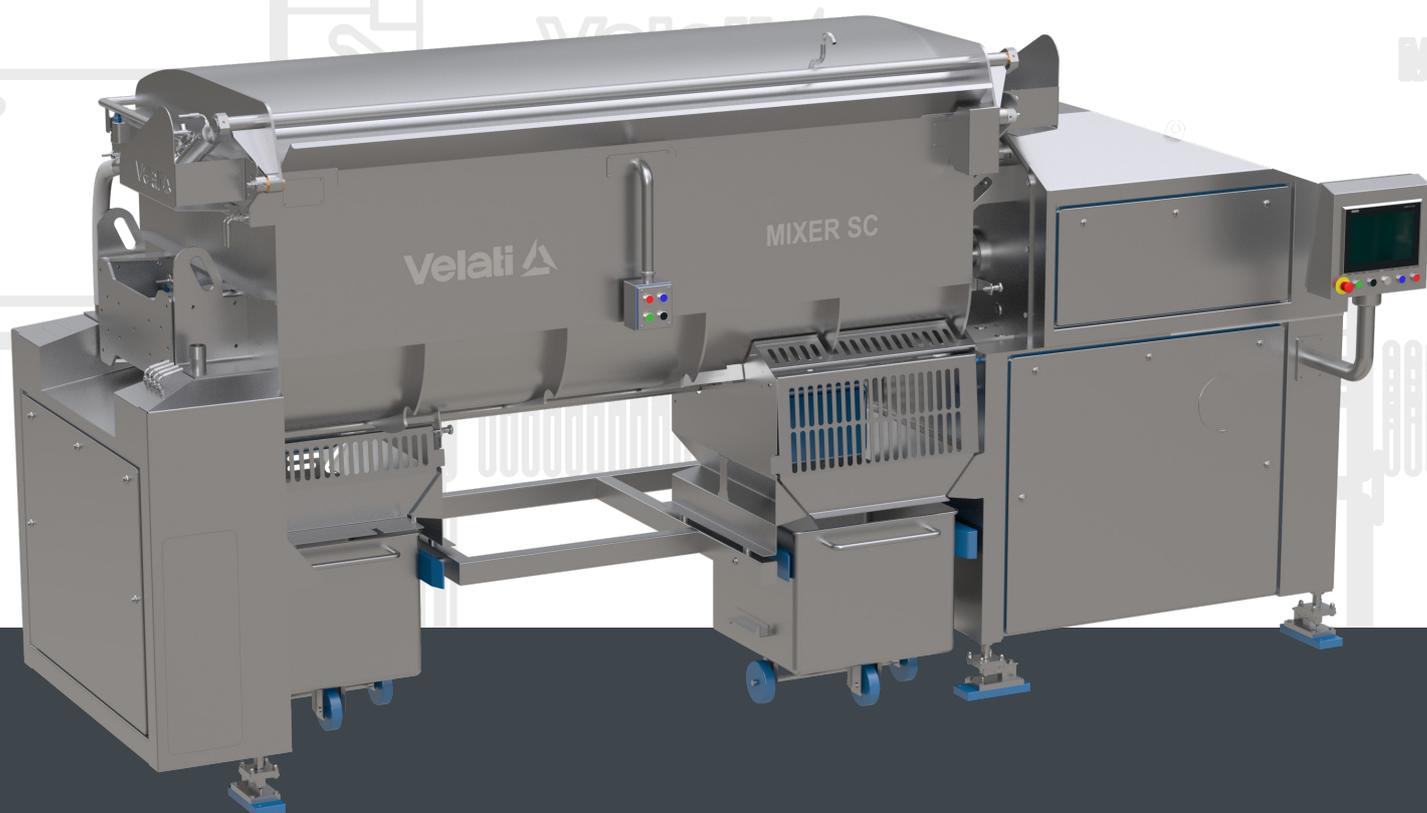


Impastatrice a scarico a cassettei **SC**



Le impastatrici a scarico cassettei Velati - interamente costruite in acciaio INOX e con materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa MOCA e le linee guida dell'Hygienic Design - sono ideate per la produzione di salumeria di qualità in particolare di salsiccia, salame e mortadella.

Costituite da una vasca di miscelazione a doppia culla dotata due alberi a pale intersecanti di uguale forma e dimensione, sono disponibili come standard nelle capacità 1100, 1500, 2000, 2500, 3000 e 4000 litri. Altre capacità sono disponibili su richiesta. Sistemi di chiusura, impianti vuoto ed immissione CO₂ o N₂ sono disponibili in opzione.

Dopo un'accurata miscelazione dei componenti, lo scarico dell'impasto avviene mediante 2 cassettei di nuova generazione con apertura a compasso posti sul fondo della vasca di ciascuna delle due culle. Il sistema consente di scaricare sia su vagonetti che su nastri (disponibili su richiesta).

Tutte le macchine Velati sono dotate di pannelli di comando touch-screen IP69k con un'intuitiva interfaccia utente e possono essere fornite come macchine singole, all'interno di linee automatizzate di produzione nuove o inserite in linee pre-esistenti.

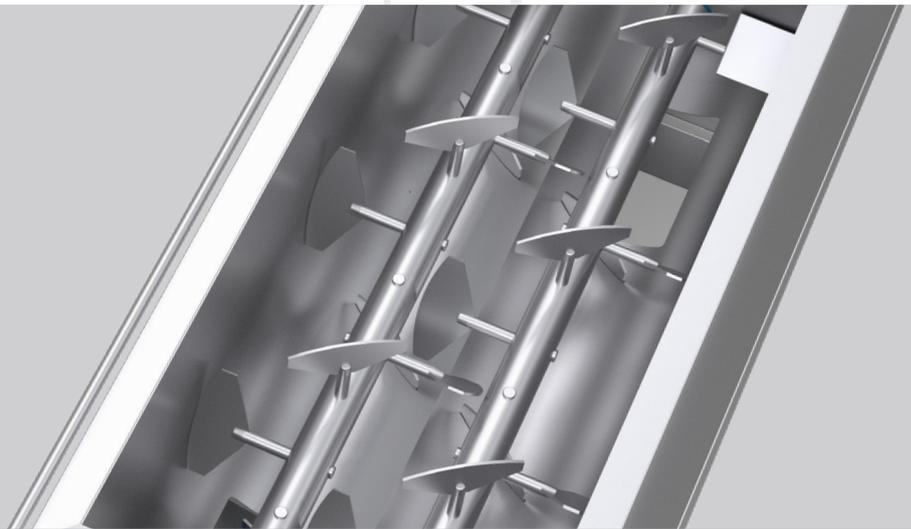
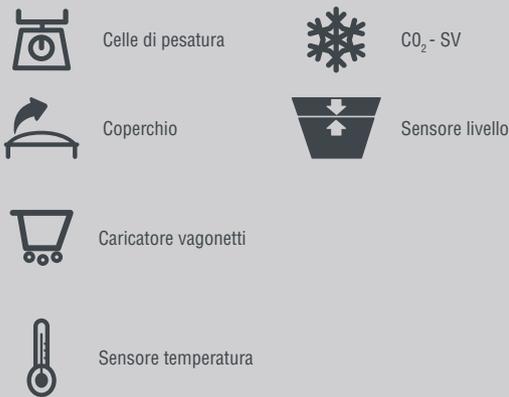
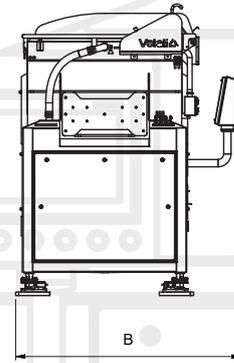
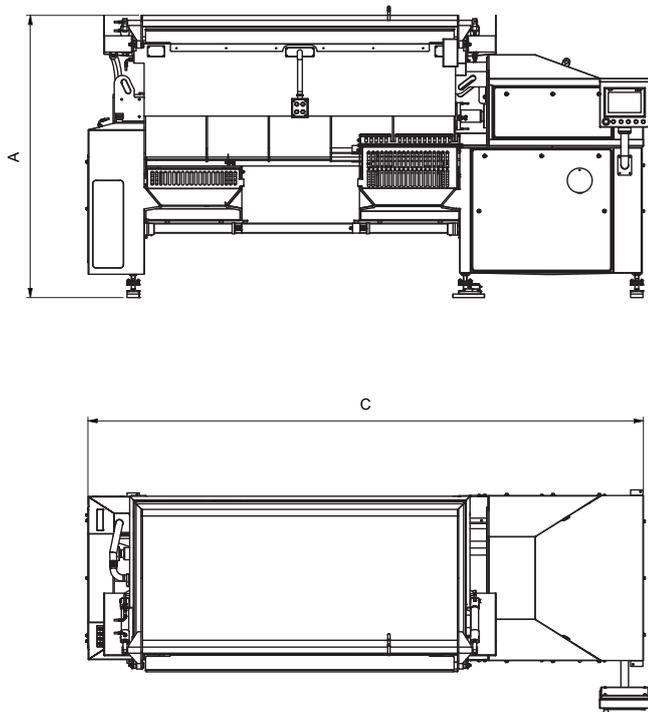
Impastatrice SC

MODELLO		IMPASTATRICE SC			
Capacità vasca	l	1100	1500	2000	2500
Potenza motore alberi	kW	2*5,5	22	22	22
Potenza totale installata	kW	11	22	22	22

MODELLO		IMPASTATRICE SC				
Capacità vasca	l	1100	1500	2000	2500	
Dimensioni	A	mm	2900	3750	5100	6950
	B	mm	1650	2150	2650	3150
	C	mm	950	2000	3050	4100
Peso	kg	2000	2350	2850	3500	

*Le dimensioni indicate nella presente scheda tecnica sono orientative e possono essere variate. Le prestazioni sono da intendersi per macchina nuova di fabbrica, in condizioni climatiche normali e per utilizzo rispondente a quanto riportato sul manuale di utilizzo. Equipaggiamenti diversi possono far variare alcuni valori.

DATI TECNICI



Quadro con pannello touch screen



Griglie di protezione opzionali



Piedino hygienic design

