



# IMPASTATRICI A CASSETTI

## Mixers with unloading by hatches

L'impastatrice a cassette Velati è interamente realizzata in acciaio inox ed è costituita da una vasca di miscelazione a doppia culla dove sono presenti due alberi a palette intersecanti di uguale forma e dimensione. La capacità può variare da 1.100, 1.500, 2.000, 3.000, 4.000 litri. Su richiesta vengono realizzate macchine con vasche di capienza superiore. Tutte le impastatrici sono disponibili anche nelle versioni vuoto e con immissioni di CO<sub>2</sub>.

Generalmente utilizzate per produzioni di qualità, sono dotate di uno scarico a cassette scorrevoli posti sul fondo della vasca. Il sistema permette una perfetta miscelazione dei componenti ed uno scarico rapido. Questo modello di impastatrice viene impiegato in particolare per produzione di salsiccia, salame e mortadella.

The mixer with unloading by hatches is completely made of stainless steel and it is formed by a double cradle mixing tank with two mixing shafts with intersecting paddles of the same shapes and dimensions. The tank capacity varies between 1.100, 1.500, 2.000, 3.000, and 4.000 lt., bigger capacity tanks are available upon request.

Each mixer is available also in the vacuum versions and with CO<sub>2</sub> intake.

Generally used to obtain quality productions, they are equipped with an unloading system by sliding hatches located on the tank's bottom. The system allows a perfect mixing of different components and a rapid unloading.

This kind of mixers are mainly used to produce sausages, salami and Italian typical mortadella.





**Capacità vasca** lt. 1.100 - 1.500 - 2.000 - 3.000 - 4.000 - 5.000  
**Tank capacity** lt. 1.100 - 1.500 - 2.000 - 3.000 - 4.000 - 5.000

**Accessori**

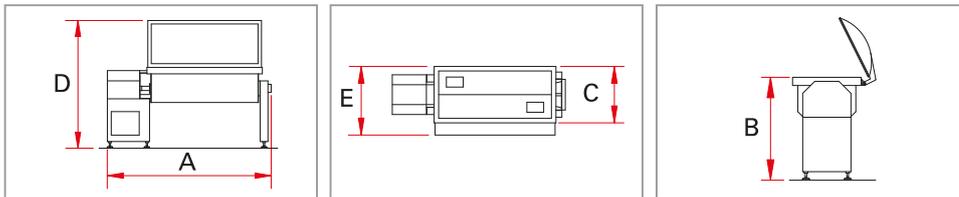
- CO<sub>2</sub>
- Dosatore di liquidi
- Bilance
- Controllo temperatura
- Alberi a spirale
- Velocità variabile
- 2 coperchi a comando separato per il modello sotto vuoto
- Cassetti idraulici a ingombro ridotto

**Accessories**

- CO<sub>2</sub>
- Liquid dosing device
- Weighing cells
- Temperature control
- Spiral shafts
- Adjustable speed
- 2 covers with separated control  
для модели с вакуумом. for vacuum model
- Hydraulic hatches with reduced dimensions

**Ingombri macchina**

Machine dimensions



	1.100 SCC	1.100 SCC SottoVuoto	1.500 SCC	1.500 SCC SottoVuoto	2.000 SCC	2.000 SCC SottoVuoto
Capacità vasca (Lt) Tank capacity (Lt)	1.100	1.100	1.500	1.500	2.000	2.000
Potenza motore (Kw) alberi vasca Tank motor power (Kw)	11	11	18	18	22	22
Potenza motore (Kw) centralina idraulica Hydraulic power (Kw)	-	1,5	-	1,5	-	1,5
Potenza motore (Kw) pompa del vuoto Vacuum pump power (Kw)	-	2,2	-	4	-	4
Portata pompa (m <sup>3</sup> /h) del vuoto Pump range (m <sup>3</sup> /h)	-	105	-	200	-	200
Potenza totale (Kw) Total power (Kw)	11	14,7	18	23,5	22	27,5
Ingombri macchina (mm) Machine dimensions (mm)	A 2.870 B 1.640 C 950	A 2.870 D 2.600 E 1.200	A 3.300 B 1.750 C 1.200	A 3.300 D 3.000 E 1.500	A 3.800 B 1.750 C 1.200	A 3.800 D 3.000 E 1.500
Peso (Kg) Weight (Kg)	2.000	2.200	1.800	2.450	2.460	3.360

**IMPASTATRICI A CASSETTI**  
**Mixers with unloading by hatches**



REG. 1141-A  
UNI EN ISO 9001:2008



Via Trento, 2 - 20067 Tribiano (MI) Italia  
 Tel. +39 02 9064717  
 Fax +39 02 90630808  
 Internet: www.velati.com  
 e-mail: info@velati.com  
 Cod. fisc. 02632720237  
 Part. IVA IT 11964710153