



TAGLIACARNE CONTINUO

Continuous meat cutter

Il tagliacarne continuo Velati, costruito interamente in acciaio inox, è stato progettato per trasformare un blocco di carne in pezzi di carne attraverso un sistema di lame appositamente studiato per non danneggiare o provocare lo schiacciamento della carne stessa. Una struttura combinata di lame, formata da una lama a ghigliottina oscillante e da lame circolari, permette di lavorare la carne a temperature diverse, tagliando sia le parti grasse che quelle magre e raggiungendo produzioni orarie fino a 10 ton/ora. Esistono tre diverse tipologie di tagliacarne a seconda delle temperature di lavorazione e delle esigenze di produttività. L'alimentazione di ogni tagliacarne Velati avviene attraverso dei tappeti, la cui velocità viene regolata a mezzo di un variatore che permette di controllare sia la produttività oraria sia lo spessore dei pezzi tagliati. Tutti i tagliacarne Velati sono dotati di inverter per la regolazione dei nastri di alimentazione. I modelli F3 e F4 sono completi di comandi touch-screen e PLC con possibilità di configurare e memorizzare diversi programmi di lavoro. Tutte le macchine dispongono inoltre di un sistema di sicurezza controllato da apposita centralina.

The Velati continuous meat cutter, completely made of stainless steel, has been designed to transform a whole block of meat in meat pieces with a blades system expressly designed to avoid meat damages and smashing. A structure of combined blades composed by a swinging guillotine knife and a set of circular knives, allows working the product at different temperatures, cutting both fat and meat, and reaching a hourly production till 10 tons per hour.

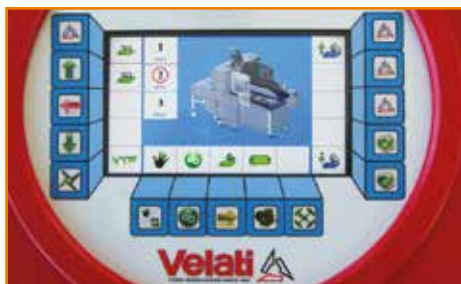
There are three kinds of meat cutters depending on the working temperature and production needs. Each Velati's meat cutter feeding is provided by conveyor belts, its speed being regulated by a speed variator allows to control the hourly production and the cut pieces thickness. Each Velati's meat cutter is provided with an inverter for the conveyor belts regulation.

F3 and F4 models are also equipped with touch screen controls and PLC with the possibility of shaping and memorizing different work programs. Each machine also has an alarm system controlled by a special electrical equipment.



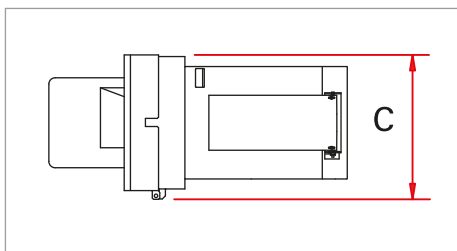
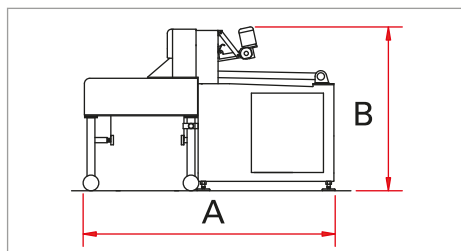
Modelli F1 – F3 – F4

F1 – F3 – F4 Models



Ingombri macchina

Machine dimensions



	F 1	F 3	F 4
Potenza motore (Kw) tagliacarne Meat cutter motor power (Kw)	3	11	11
Potenza motore (Kw) lame circolari Circular knife motor power (Kw)	5,5	7,5	7,5
Potenza motore nastri (Kw) Belt motor power (Kw)	0,25 x 2	0,55 x 2	0,55 x 2
Potenza totale (Kw) Total power (Kw)	10	20	20
Passaggio blocco Block passage	140 x 390	220 x 470	280 x 470
Temperatura minima prodotto Product minimum temperature	- 2° C	- 5° C	- 5° C
Produzione oraria (Ton/h) Output / hour (Ton/h)	4	10	10
Ingombri macchina (mm) Machine dimensions (mm)	A 2.400 B 1.600 C 1.150	A 3.100 B 2.100 C 1.600	A 3.180 B 2.300 C 1.650
Peso (Kg) Weight (Kg)	1.540	2.480	2.880

TAGLIACARNE CONTINUO

Continuous meat cutter



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