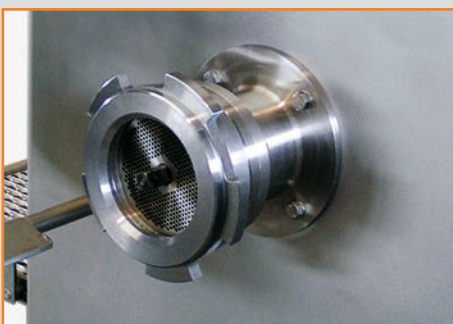




# TRITACARNE TA6 - TM6

## TA6 - TM6 Grinders

I tritacarne Velati TA6 - TM6, interamente costruiti in acciaio inox, sono stati studiati per effettuare lavorazioni adatte alla piccola/media industria con le medesime caratteristiche dei tritacarne costruiti per la grande industria. Entrambi i modelli sono disponibili in due versioni rispettivamente a due velocità e a velocità variabile. La prima versione, quella a due velocità, dispone di due velocità sull'elica di alimentazione mentre la velocità dei coltelli rimane costante; la seconda versione, a velocità variabile, è dotata invece di velocità variabile sia sull'elica di alimentazione che sui i coltelli, permettendo in questo modo di mantenere un'elevata qualità del prodotto. Il modello TA6 non dispone della vasca di miscelazione ma di una tramoggia con un alimentatore a palette, mentre il modello TM6 è dotato di una vasca di miscelazione con due alberi a palette.



Velati's TA6 - TM6 grinders, completely built in stainless steel, have been designed to perform productions fitted for the small/medium industry preserving the same mechanical and technical characteristics of grinders built for the large industry. Both models are available in two different versions: two speeds and variable speed.

The first version, the two speeds one, has two speeds on the feeding worm while the knives' speed remains constant; the second version, the variable speed one, has instead a variable speed both on the feeding worm and on the knives allowing to maintain a high quality product. The TA6 model has not the mixing tank but a hopper with a paddle feeder, while the TM6 model is provided with a mixing tank with two shafts with paddles.



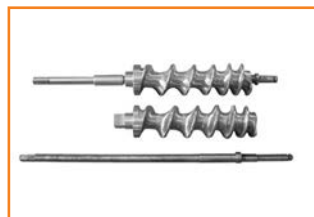
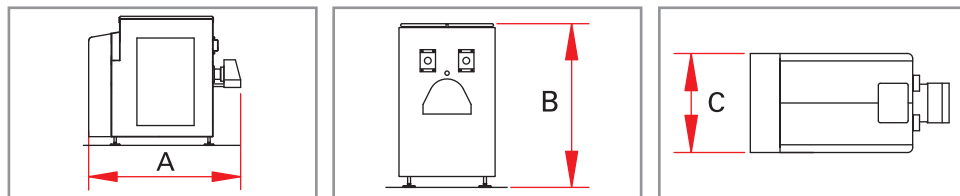
**Bocca di macinatura Ø 130 - 150 mm**

**Grinding Outlet Mouth Ø 130 - 150 mm**

**Accessori – Accessories**

- Iniezione CO2 • Celle di pesatura • Scaricanervo • Caricatore per carrelli standard da lt. 200
- CO2 injection system • Weighing cells • Sinew discharge system • Lifter device for 200 lt. trolleys

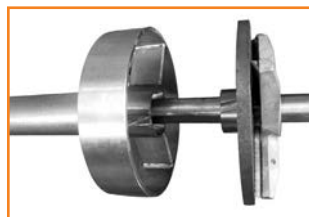
**Ingombri macchina – Machine dimensions**



**Elica fissa ed elica folle**  
Fixed worm and free worm

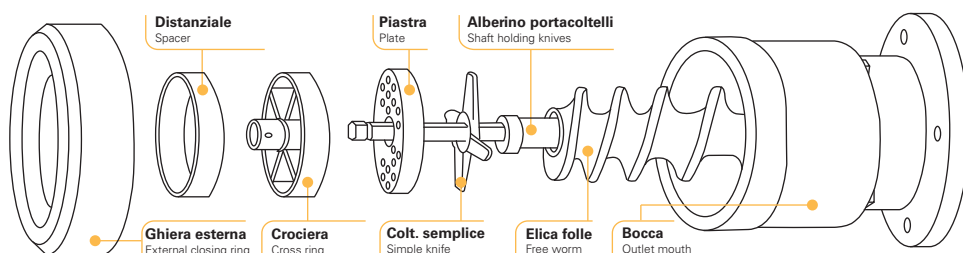


**Scarica nervo doppio**  
Double sinew discharge system



**Scarica nervo semplice**  
Simple sinew discharge system

**Montaggio per la lavorazione salame – Salame processing assembly**



	TA6 1V 150 TA6 2V 150 TA6 VV 150	TM6 2V 150 TM6 VV 150
Ø Piastra Ø Plate	150 (130)	150 (130)
Capacità vasca (Lt) Tank capacity (Lt)	200	450
Potenza motori vasca (Kw) Tank motor power (Kw)	-	1,5 x 2
Altri motori (Kw) Other motors (Kw)	-	-
Potenza motore principale (Kw) Main motor power (Kw)	15	15
Potenza totale (Kw) Total power (Kw)	15	18
Aria compressa Compressed air	-	-
Produzione oraria (Ton/h) Output / hour (Ton/h)	1,5/2,5 (130 - 1/2)	1,5/2,5 (130 - 1/2)
Ingombri macchina (mm) Machine dimensions (mm)	A 1.660 B 1.640 C 1.000	A 2.000 B 1.705 C 1.000
Peso (Kg) Weight (Kg)	800	1.030

TRITACARNE TA6 – TM6  
TA6 – TM6 Grinder

**SINCERT**



REG 1141-A  
UNI EN ISO 9001-2000



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