



TRITACARNE FRANTUMATORE THOR

Grinder breaker Thor

I tritacarne Velati THOR, rappresentano l'ultima generazione di macinatori destinati alla media e grande industria alimentare. Sono interamente costruiti in acciaio inossidabile garantiscono un'elevata produttività per lavorazioni di carne fresca, raffreddata e congelata, mantenendo i più alti standard in fatto di sicurezza, di igienizzazione e di qualità di taglio.

THOR è dotato di una coclea superiore di sgrossatura e una coclea inferiore di rifinitura, che permettono di passare da un blocco congelato a -20° a una granulometria finale di 4mm in un unico passaggio. Il sistema di taglio finale è il classico sistema piastre/coltelli dove possono essere montate fino a due coppie di piastre/coltelli con un diametro di bocca d'uscita pari a 300mm. Il tritacarne THOR, è dotato di motore ad alta classe di efficienza con possibilità di essere pilotato da inverter e può essere impiegato singolarmente o inserito in una linea di produzione automatica.

La produttività di questo modello è fino a 15 ton/h, in relazione alla granulometria finale. Il tritacarne THOR a doppia coclea è ideale per ogni tipo di prodotto garantendo un taglio preciso della materia prima con alta produttività, continuità di processo ed uniformità del prodotto finale.

Velati THOR grinder, completely made of stainless steel, represents the latest generation of machine fitted for the medium and large food industry. It is suitable for high-productivity of fresh, chilled and frozen meat, maintaining the highest standards in terms of safety, sanitation and quality of cut.

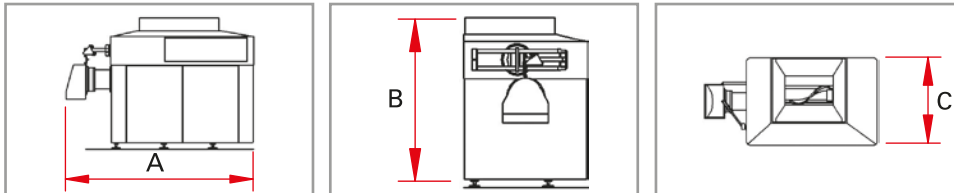
THOR presents a first upper breaking screw and a second lower refining screw, which allow to grind, for example, from a frozen block at -20° to a final grain size of 4 mm in a single passage. The final cutting system is the classic one with plates / knives where you can mount up two pair of plates / knives with a diameter of outlet mouth equal to 300mm. The meat grinder THOR is equipped with high-efficiency class motors which can be remotely controlled by an inverter and it can be used individually or placed in an automatic production.

The productivity of this model is 15 ton / h, depending on the final grain size. The meat grinder THOR is ideal for any product where it is important to cut precisely the raw material, ensuring high productivity, process continuity and uniformity of the final product.





Ingombri macchina
Machine dimensions



	THOR 300 DW
Ø Piastra Ø Plate	300
Capacità vasca (Lt) Tank capacity (Lt)	400
Potenza totale (Kw) Total power (Kw)	140
Produzione oraria fino a (Ton/h) Output / hour up to (Ton/h)	15
Ingombri macchina (mm) Machine dimensions (mm)	A 3.400 B 2.300 C 1.700
Peso (Kg) Weight (Kg)	5.750

TRITACARNE
FRANTUMATORE THOR
Grinder breaker Thor



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