

COUPE VIANDE CONTINU

Cutter en continuo

Le Coupe viande continu Velati, construit entièrement en acier inoxydable a été projeté pour transformer un bloc de viande en morceaux à travers un système de lames expressément étudié pour ne pas abîmer ou provoquer un écrasement de la même viande. Une structure combinée de lames, formée d'une lame à guillotine oscillante et de couteaux circulaires, permet de travailler la viande à températures différentes, en coupant soit les parties grasses que celles maigres et en arrivant à des productions horaires jusqu'à 10 ton/heure.

On a trois différentes typologies de coupe viande selon les températures de travail et les exigences de productivité. L'alimentation de chaque coupe viande Velati est faite à travers des tapis, dont la vitesse est réglée par un variateur qui permet de contrôler soit la productivité horaire que l'épaisseur des morceaux coupés. Tous les Coupe viande Velati sont équipés de variateur de vitesse pour le réglage des tapis d'alimentation. Les modèles F3 et F4 sont complets de commandes écran tactile et PLC avec la possibilité de configurer et mettre en mémoire des différentes programmes de travail. Toutes les machines disposent en outre d'un système de sécurité contrôlé d'un spéciale équipement électrique.

La cutter en continuo de Velati, está hecha completamente de acero inoxidable, ha sido diseñada para convertir un bloque entero de carne en pequeñas piezas, mediante un sistema de cuchillas diseñado de tal forma que no daña la carne. Una estructura hecha por una combinación de cuchillos circulares permite trabajar el producto a diferentes temperaturas cortando al mismo tiempo grasa y carne, llegando a una producción de 10 toneladas por hora.

Existen tres tipos de cutter Velati, que dependen de la temperatura del producto tratado y la productividad deseada. Cada cutter es alimentado por cintas transportadoras, su velocidad es regulada por un variador de velocidad que permite controlar la producción horaria y el grosor de las piezas cortadas. Cada cutter proporciona un inversor para la regulación de las cintas transportadoras.

Los modelos F3 y F4 llevan equipado una pantalla táctil y controles PLC con la posibilidad de memorizar diversos programas de trabajo. Cada máquina tiene un sistema de alarma.



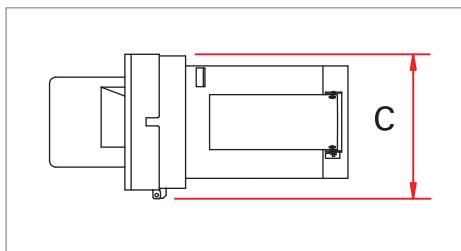
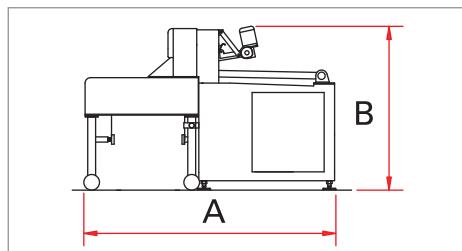
Modèles F1 – F3 – F4

Modelos F1 – F3 –F4



Dimensions machine

Dimensiones de la máquina



F 1	F 3	F 4
-----	-----	-----

Puissance moteur (Kw) coupe viande Potencia del motor cutter (Kw)	3	11	11
Puissance moteur (Kw) couteaux circulaires Potencia cuchillo circular (Kw)	5,5	7,5	7,5
Puissance moteur tapis (Kw) Pot. cinta trans. (Kw)	0,25 x 2	0,55 x 2	0,55 x 2
Puissance totale (Kw) Potencia total (Kw)	10	20	20
Passage bloc Bloqueo pasaje	140 x 390	220 x 470	280 x 470
Température min. produit Mínima temperatura producto	- 2° C	- 5° C	- 5° C
Production horaire (Ton/h) Prod./ hora (Ton/h)	4	10	10
Dimensions machine (mm) Dimensiones máq. (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
Poids (Kg) Peso (Kg)	1.540	2.480	2.880



Velati
TECNOLOGIE ALIMENTARI DAL 1867



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

COUPE VIANDE CONTINUO
Cutter en continuo