



HACHOIR TA6 – TM6

Picadora TA6 – TM6

Les Hachoirs Velati, construits entièrement en acier inoxydable, ont été étudiés pour effectuer des travaux adaptés à la petite-moyenne industrie avec les mêmes caractéristiques des hachoirs construits pour la grande industrie. Les deux modèles sont disponibles en deux versions soit à deux vitesses qu'à vitesse variable. La première version, celle à deux vitesses, dispose de deux vitesses sur l'hélice d'alimentation tandis que la vitesse des couteaux reste constante ; la deuxième version, à vitesse variable, a une vitesse variable soit sur l'hélice d'alimentation que sur les couteaux, en permettant de cette façon de maintenir une qualité élevée du produit. Le modèle TA6 ne dispose pas de la cuve de mélange mais d'une trémie avec un alimentateur à palettes, tandis que le modèle TM6 a une cuve de mélange avec deux arbres à palettes.

Las picadoras Velati TA6 – TM6 están hechas completamente de acero inoxidable, han sido diseñadas para producir para pequeñas/medianas industrias conservando las mismas características técnicas y mecánicas que las picadoras hechas para las grandes industrias. Los dos modelos están disponibles en dos versiones diferentes: dos velocidades y velocidad variable. La primera versión (dos velocidades) tiene dos velocidades en la cóclea de alimentación, mientras que las cuchillas se mantienen a una velocidad constante; la segunda versión (velocidad variable) tiene en cambio una velocidad variable tanto en la cóclea de alimentación como en los cuchillos, permitiendo mantener una alta calidad del producto. El modelo TA6 no tiene el tanque de mezcla, pero si tiene una tolva con una pala de alimentación, por otro lado, el modelo TM6 si tiene un tanque de mezcla con dos ejes con palas.

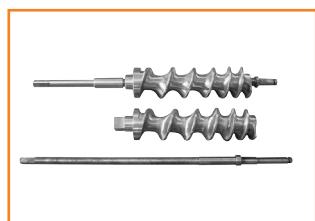


Corps de sortie viande Ø 130 - 150 mm

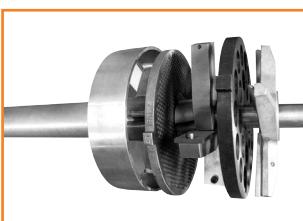
Boca de picado Ø 130 - 150 mm

Accessoires – Accesorios

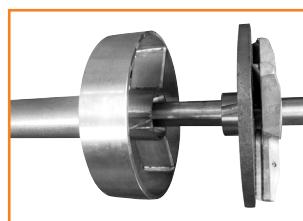
- Injection CO2 • Pieds pesons • Système décharge nerf • Chargeur pour chariots standard de 200 litres
- Sistema de inyección CO2 • Células de pesaje • Extractor de nervios • Elevadora para carretas de 200 lt.



Hélice fixe et hélice libre
Cóclea libre y cóclea fija

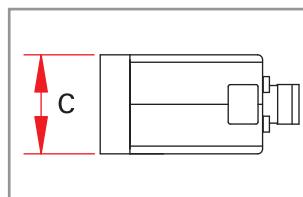
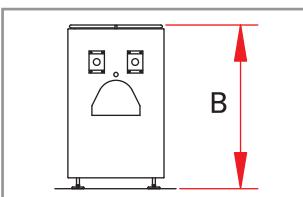
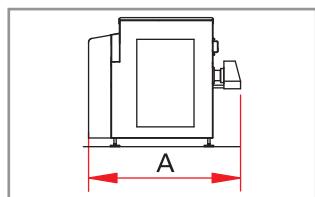


Système décharge nerf double
Sistema de extracción de nervios doble



Système décharge nerf simple
Sistema de extracción de nervios simple

Dimensions machine – Dimensiones de la máquina



	BBTA6 1V 150 BBTA6 2V 150 BBTA6 VV 150	BBTM6 2V 150 BBTM6 VV 150	BBTM6 2V 180 BBTM6 VV 180
--	---	--------------------------------------	--------------------------------------

Ø Grille Ø Placa	150 (130)	150 (130)	180
Capacité cuve (Lt) Capacidad del tanque (Lt)	200	450	450
Puissance moteurs cuve (Kw) Potencia motor tanque (Kw)	–	1,5 x 2	1,5 x 2
Autres moteurs (Kw) Otros motores (Kw)	–	–	–
Puissance moteur principal (Kw) Motor principal (Kw)	15	15	22
Puissance totale (Kw) Potencia total (Kw)	15	18	25
Air comprimé Aire comprimido	–	–	–
Production horaire (Ton/h) Producción / hora (Ton/h)	1,5 / 2,5	1,5 / 2,5	1,5 / 2,5
Dimensions machine (mm) Dimensiones máquina (mm)	A 1.800 B 1.690 C 1.000	A 2.350 B 1.690 C 1.000	A 2.350 B 1.690 C 1.000
Poids (Kg) Peso (Kg)	1.000	1.150	1.320



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