



# POUSSOIR SIXPI

## SIXPI Embutidora

Le Poussoir à pistons multiples SIXPI, complètement en acier inoxydable, est idéal pour le poussage de produits crus et cuits de haute qualité.

Le principe de construction du poussoir, breveté pour première de Velati en 1962, se compose d'une partie rotative et six cylindres dans lesquels bougent six pistons. Le couplage spécial entre le mouvement des pistons dans les cylindres et de la partie tournante permet un poussage à éviter les dommages et le stress de la viande. Une fois coupé, le produit final est compact et consistant avec une bonne répartition et évidence de la granulométrie du produit poussé.

La nouvelle SIXPI est équipée d'un système innovant de contrôle pour toutes les étapes du processus; grâce à la nouvelle conception et la technique particulière de la construction de la machine est facile à nettoyer en ce qui concerne les règles d'hygiène.

Au poussoir SIXPI peut être appliquée n'importe quel type d'accessoire comme clippeuses, enraveur, actuellement présent sur le marché.

La embutidora con múltiples pistones SIXPI, está hecha completamente de acero inoxidable, ideal para llenar productos crudos o cocinados de alta calidad. El inicio de la construcción de la empacadora fue hecho por Velati en el año 1962, consiste de una parte rotadora con 6 cilindros en los que se mueven 6 pistones. El acoplamiento especial entre el movimiento de los pistones en los cilindros al mismo tiempo que va rotando, permiten llenar evitando dañar y estresar la carne, cuando es cortado, el producto final es compacto y consistente con una buena distribución y evidencia del tamaño del grano del producto llenado. Nuevo SIXPI va equipado con un sistema innovador de control para todas las fases del proceso; gracias al nuevo diseño, y particularmente a su nueva técnica de construcción, la máquina es fácilmente lavable cumpliendo las regulaciones higiénicas. En el SIXPI se puede aplicar todo tipo de accesorios, tales como grapadora, giradores automáticos, twisters.



**Capacité bassin It. 300**

**Capacidad de la tolva It. 300**

**Optionel**

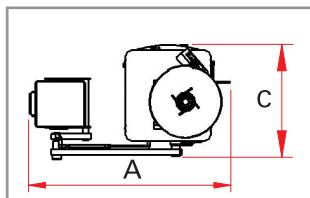
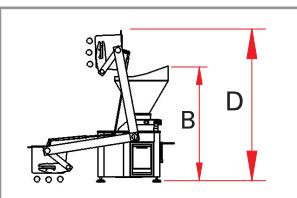
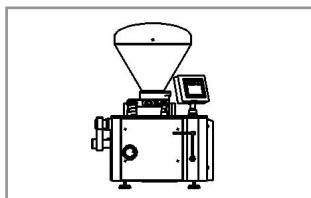
- Torsionneur
- Enrouleur

**Optionales**

- Twister
- Rizadora



**Dimensions machine – Dimensiones de la máquina**



**Sixpi**

Puissance totale (Kw) Potencia total (Kw)	<b>10,5</b>
Type rotor Tipo rotor	<b>6 Pistons</b> 6 Pistons
Capacité bassin (Lt) Capacidad tolva (Lt)	<b>300</b>
Numéro max de pièces/min. Máx. Piezas/min.	Selon la typologie du produit et du poids, avec un max de 300 coups/min. Depende de la tipología del producto y del peso con a máximo 300 piezas/min.
Capacité max du groupe pompant Máx. Rango grupo pumping	<b>5 Ton/h</b>
Pression de poussage Presión rellenable	<b>Jusqu'à 30 bar</b>
Dimensions machine (mm) Dimensiones máq. (mm)	<b>A 2.750    C 1.550</b> <b>B 2.190    D 2.900</b>
Poids (Kg) Peso (Kg)	<b>1.750</b>



**Velati**  
TECNOLOGIE ALIMENTARI DAL 1867



Via Trento, 2 – 20067 Tribiano (MI) Italia  
Tel. +39 02 9064717  
Fax +39 02 90630808  
Internet: [www.velati.com](http://www.velati.com)  
e-mail: [info@velati.com](mailto:info@velati.com)  
Cod. fisc. 02632720237  
Part. IVA IT 11964710153

**POUSSOIR SIXPI**  
**SIXPI Embutidora**