

Embutidora SIXPI



La embutidora de múltiples pistones Velati SIXPI - completamente construida en acero inoxidable y con materiales idóneos para el contacto con alimentos según las regulaciones MOCA y las directrices de diseño higiénico - fue desarrollada para embutir productos crudos y cocidos de alta calidad.

El principio de construcción de la embutidora SIXPI - sistema patentado por Velati desde 1962 - se basa en un tambor rotativo y seis cilindros en los que se mueven seis pistones.

La interacción entre el movimiento lineal de los pistones y la rotación de todo el grupo permite un embotamiento que evita desgastes y tensiones de la carne. En el corte, el producto final se presenta compacto y consistente. El embutido mantiene la granulometría elegida en la molienda y destaca visualmente una excelente distribución de grasa dentro de la carne magra.

Todas las máquinas Velati son controladas por paneles de control con pantalla táctil y una interfaz intuitiva, y pueden ser suministradas como máquinas individuales o integradas en líneas de producción automatizadas nuevas o existentes.

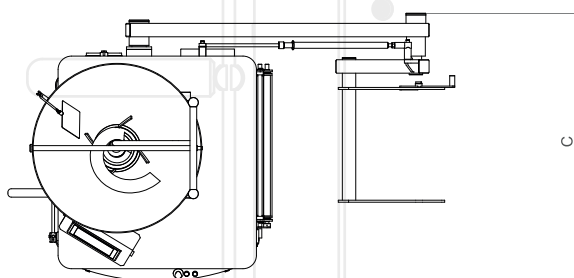
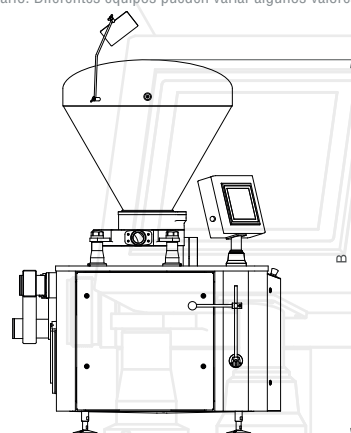
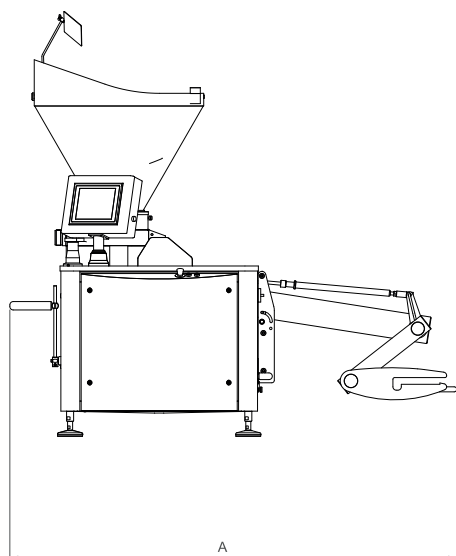
Embutidora SIXPI

DATOS TECNICOS

MODELO	EMBUTIDORA SIXPI	
Capacidad de la tolva	l	300
Alcance horario	t/h	1/5
Potencia total instalada	kW	8,5

MODELO			EMBUTIDORA SIXPI
Dimensiones	A	mm	2665
	B	mm	2250
	C	mm	1600
Peso		kg	1700

*Las dimensiones indicadas en este catálogo técnico son orientativas y pueden ser variables. Las capacidades se entienden como para máquinas nuevas de fábrica, en condiciones climáticas normales y para un uso correspondiente al indicado en el manual de usuario. Diferentes equipos pueden variar algunos valores



Sensor de nivel



Panel con pantalla táctil



Rotor



Tolva



Zapata con diseño higiénico

