

CALENTADOR Y LAVADOR de Tocino



El Calentador y Lavador de Tocino Velati - completamente construido en acero inoxidable y con materiales adecuados para contacto con alimentos según normativa MOCA y directrices de Hygienic Design - ha sido desarrollada para el proceso de lavado del tocino, un procedimiento esencial en la producción de mortadela.

El tocino en cubos se introduce en uno o más tanques cilíndricos, dependiendo de la capacidad de 1.250 o 2.500 litros, donde primero se calienta y luego se lava. Posteriormente, un filtro con fondo perforado rotativo se utiliza para enjuagar y drenar el tocino.

El funcionamiento automático del Calentador y Lavador de Tocino permite obtener un producto de alta calidad, minimizando la pérdida de peso del tocino, sin dañar el producto y evitando su aplastamiento. Todas las máquinas Velati están equipadas con paneles de control IP69k con pantalla táctil y una interfaz de usuario intuitiva. Pueden suministrarse como unidades individuales, integradas en nuevas líneas de producción automatizadas o insertadas en líneas existentes.

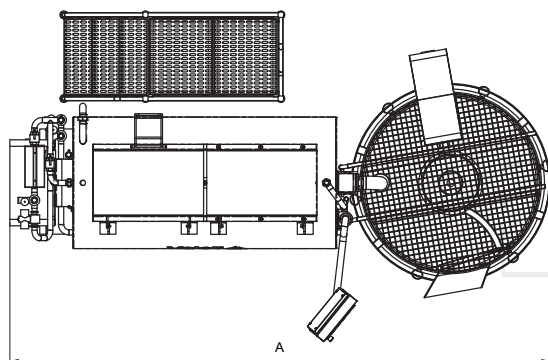
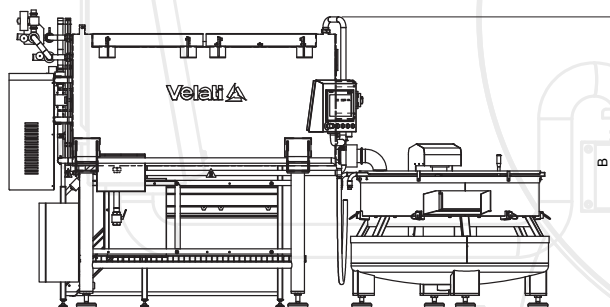
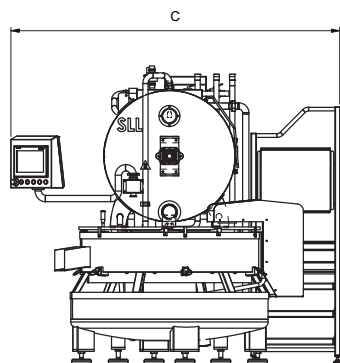
Calentador y Lavador de Tocino

DATOS TECNICOS

MODELO		CALENTADOR Y LAVADOR DE TOCINO	
Capacidad de la tolva	l	1250	2*1250
Alcance horario	t/h	1	2
Diametro de la cesta giratoria Ø	mm	1400	1800
Potencia total instalada	kW	3,5	7

MODELO		CALENTADOR Y LAVADOR DE TOCINO	
Capacidad de la tolva	l	1250	2*1250
Dimensiones	A	mm	4100
	B	mm	2250
	C	mm	2200
Peso	kg	1400	2500

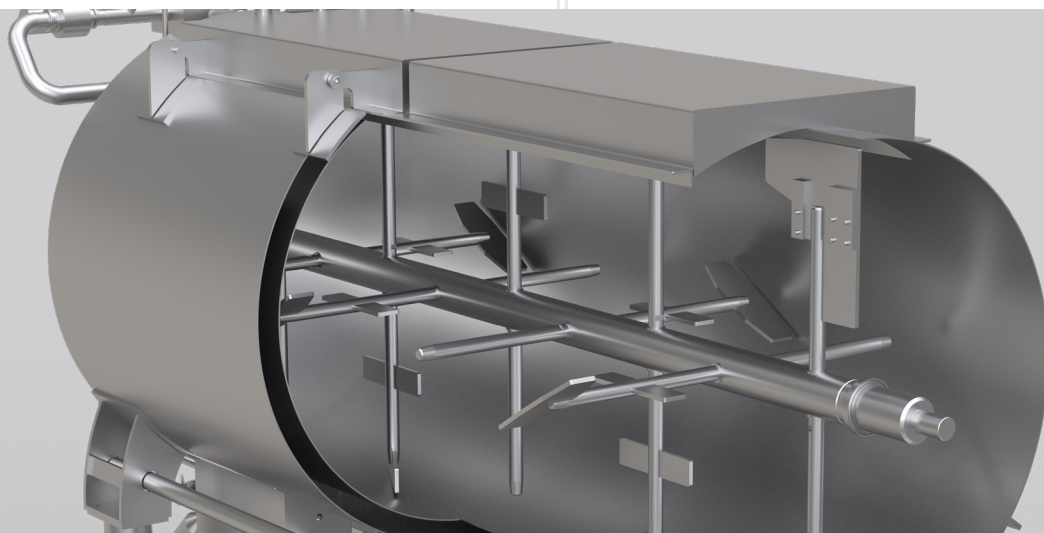
*Las dimensiones indicadas en este catálogo técnico son orientativas y pueden ser variables. Las capacidades se entienden como para máquinas nuevas de fábrica, en condiciones climáticas normales y para un uso correspondiente al indicado en el manual de usuario. Diferentes equipos pueden variar algunos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



Elevador para carro
200 lt



Sensor de temperatura



Panel con
pantalla táctil



Cesta



Pie de diseño
higiénico

