

Picadora de carne **TM-TMR-TMV**



Las picadoras de carne Velati de la clase TM, TMR y TMV - construidas enteramente en acero inoxidable y con materiales adecuados para el contacto con alimentos, según la normativa MOCA y las directrices de diseño higiénico - han sido diseñadas para el procesamiento de carne fresca, refrigerada y congelada para la industria mediana y grande.

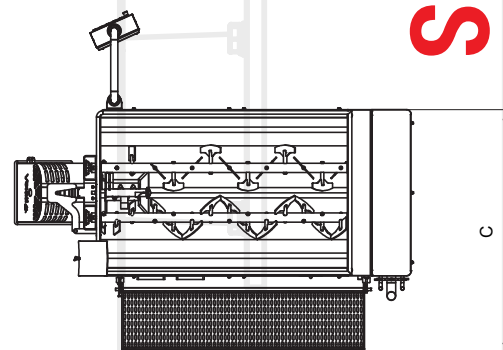
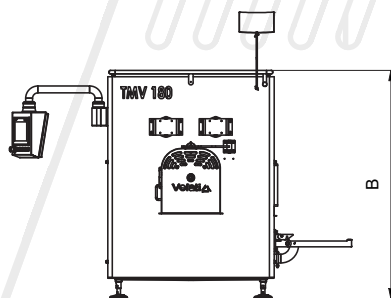
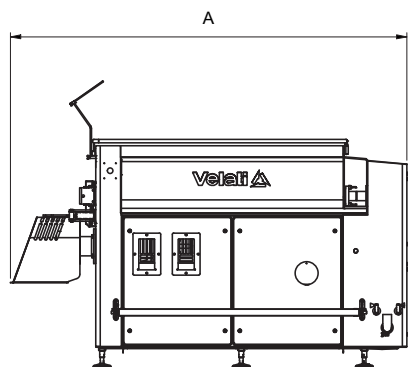
Los modelos TM, a través de configuraciones específicas de configuración, pueden tener dos velocidades diferentes en la hélice de alimentación, mientras que la velocidad de los cuchillos permanece igual, en cualquier caso. Los modelos TMR y TMV tienen, en cambio, velocidad variable, con posibilidad de modificar la velocidad tanto en la hélice de alimentación como en las cuchillas, para garantizar un producto final con un estándar cualitativo superior.

Están equipadas con un tanque de mezclado con dos ejes con paletas y están disponibles en tres tamaños diferentes: 1.000, 1.500 y 2.000 litros, mientras que las salidas varían de 150 mm a 220 mm de diámetro. Todas las máquinas Velati están equipadas con paneles de control IP69k con pantalla táctil y una interfaz de usuario intuitiva. Pueden ser suministradas como máquinas individuales dentro de líneas automatizadas nuevas o insertadas en líneas preexistentes.

TM - TMR - TMV

TM - TMR - TMV													
Modelo	Boca de molienda		Capacidad de la tolva de mezcla										
			1000 l				1500 l				2000 l		
			Potencia de molienda	Potencia de mezcla	Alcance horario	Peso	Potencia de molienda	Potencia de mezcla	Alcance horario	Peso	Potencia de molienda	Potencia de mezcla	Alcance horario
	mm	kW	kW	t/h	kg	kW	kW	t/h	kg	kW	kW	t/h	kg
TM	150	22	2*3	2/4	2200								
	180	30		30		2*3	2,5/5	2500	30	2*4	2,5/5	2600	
	220	37		3,5/7,5			2700	37	3,5/7,5		2800		
TMR	180	30		2/5	2800		30	2/5	3100		30	2/5	3200
	220	37		3/7,5	3000		37	3/7,5	3300		37	3/7,5	3400
TMV	180	22+22		2/5	2800		22+22	2/5	3100		22+22	2/5	3200
	220	30+22		3/7,5	3000		30+22	3/7,5	3300		30+22	3/7,5	3400
Dimensiones	A	mm	3400				3900				2150		
	B	mm	1950				2050				2150		
	C	mm	1450										

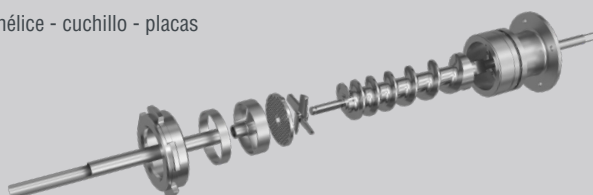
*Las dimensiones indicadas en este catálogo técnico son orientativas y pueden ser variables. Las capacidades se entienden como para máquinas nuevas de fábrica, en condiciones climáticas normales y para un uso correspondiente al indicado en el manual de usuario. Diferentes equipos pueden variar algunos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



Panel con pantalla táctil



Grupo hélice - cuchillo - placas



Pie de diseño higiénico

