

Impastatrice a scarico frontale **SF**



Le impastatrici a scarico frontale Velati - interamente costruite in acciaio INOX e con materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa MOCA e le linee guida dell'Hygienic Design - sono ideate per la produzione di salumeria di qualità in particolare di salsiccia, salame e mortadella.

Costituite da una vasca di miscelazione a doppia culla dotata due alberi a pale intersecanti di uguale forma e dimensione, sono disponibili come standard nelle capacità 1100, 1500, 2000, 2500, 3000 e 4000 litri. Altre capacità disponibili su richiesta. Sistemi di chiusura, impianti vuoto ed immissione CO2 o N2 sono disponibili in opzione.

Scarico frontale del materiale, mediante una coclea posta sul fondo della vasca, rendendola ideale per l'integrazione all'interno di linee automatiche di produzione.

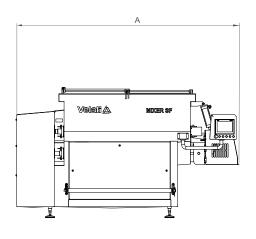
Tutte le macchine Velati sono dotate di pannelli di comando touch-screen IP69k con un'intuitiva interfaccia utente e possono essere fornite come macchine singole, all'interno di linee automatizzate di produzione nuove o inserite in linee pre-esistenti.

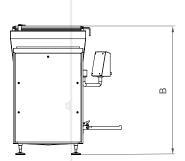
Impastatrice SF

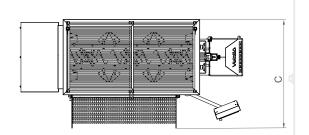
MODELLO	IMPASTATRICE SF			
Capacità vasca	-1	1100	1500	2000
Potenza motore alberi	kW	2*5,5	22	22
Potenza motore coclea	kW	4	7,5	7,5
Potenza totale installata	kW	15	29,5	29,5

MODELLO			IMPASTATRICE SF			
Capacità vasca		- 1	1100	1500	2000	
Dimensioni	А	mm	3600	4450	4950	
	В	mm	2100	2150		
	С	mm	1800	2250		
Peso kg		kg	2000	2500	2700	











Celle di pesatura



Coperchio





Sensore livello



Caricatore vagonetti



Sensore temperatura

