

Cubettatrice CUB



La Cubettatrice Velati - interamente costruita in acciaio INOX e con materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa MOCA e le linee guida dell'Hygienic Design - è stata studiata per il taglio di carne fresca, per la media e grande industria, al fine di ottenere un prodotto cubettato uniforme.

La Cubettatrice è dotata di una tramoggia di carico. Da qui, la carne passa ad una coclea di alimentazione che la porta al gruppo di taglio, costituito da due stampi a lamette ed una lama principale. Il gruppo di taglio è stato sviluppato in modo da non necessitare di un contrappeso ed è stato studiato per una semplice sostituzione e manutenzione. La produttività raggiungibile è fino a 4 t/h.

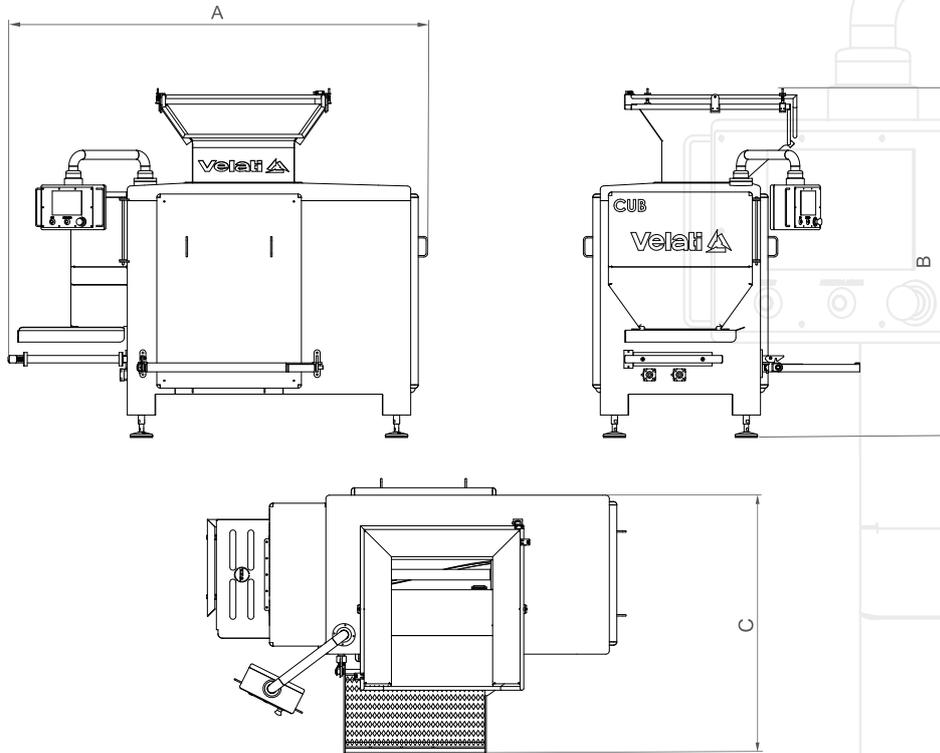
Tutte le macchine Velati sono dotate di pannelli di comando touch-screen IP69k con un'intuitiva interfaccia utente e possono essere fornite come macchine singole, all'interno di linee automatizzate di produzione nuove o inserite in linee pre-esistenti.

Cubettatrice CUB

MODELLO		CUBETTATRICE CUB
Capacità vasca	l	300
Produzione oraria	t/h	4
Potenza motore coclea	kW	4
Potenza motore eccentrici	kW	3,5
Potenza motore lama	kW	3
Range temperatura	°C	-3°C / +3°C

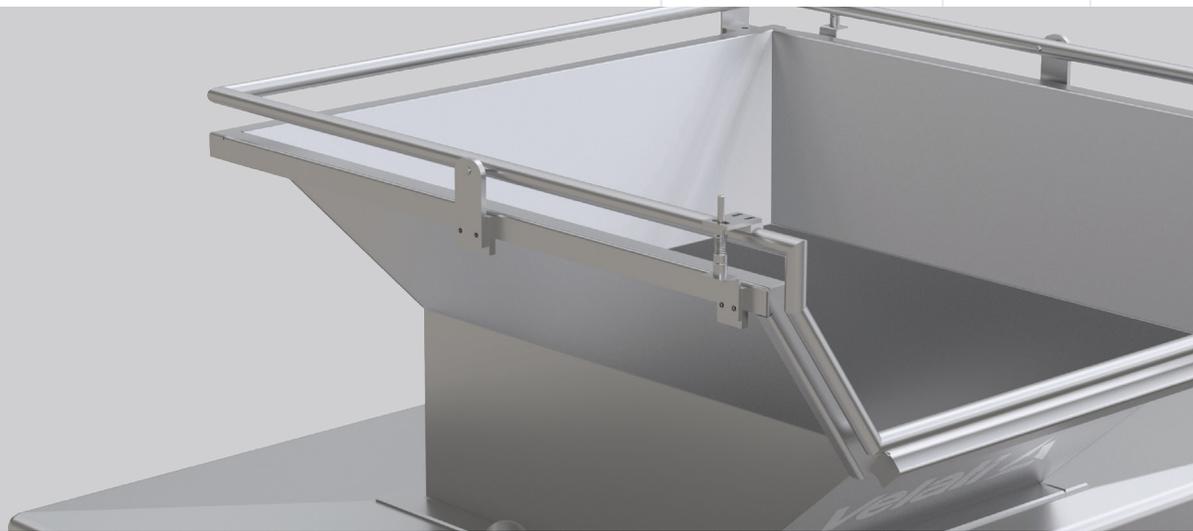
MODELLO		CUBETTATRICE CUB
Dimensioni	A	mm 2200
	B	mm 2700
	C	mm 2200
Peso	kg	1500

*Le dimensioni indicate nella presente scheda tecnica sono orientative e possono essere variate. Le prestazioni sono da intendersi per macchina nuova di fabbrica, in condizioni climatiche normali e per utilizzo rispondente a quanto riportato sul manuale di utilizzo. Equipaggiamenti diversi possono far variare alcuni valori.



DATI TECNICI

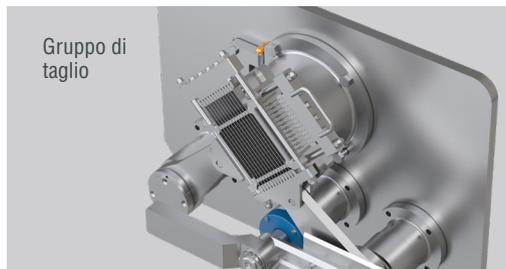
-  Celle di pesatura
-  Caricatore vagonetti
-  Sensore temperatura
-  Sensore livello



Quadro con pannello touch screen



Gruppo di taglio



Piedino hygienic design

