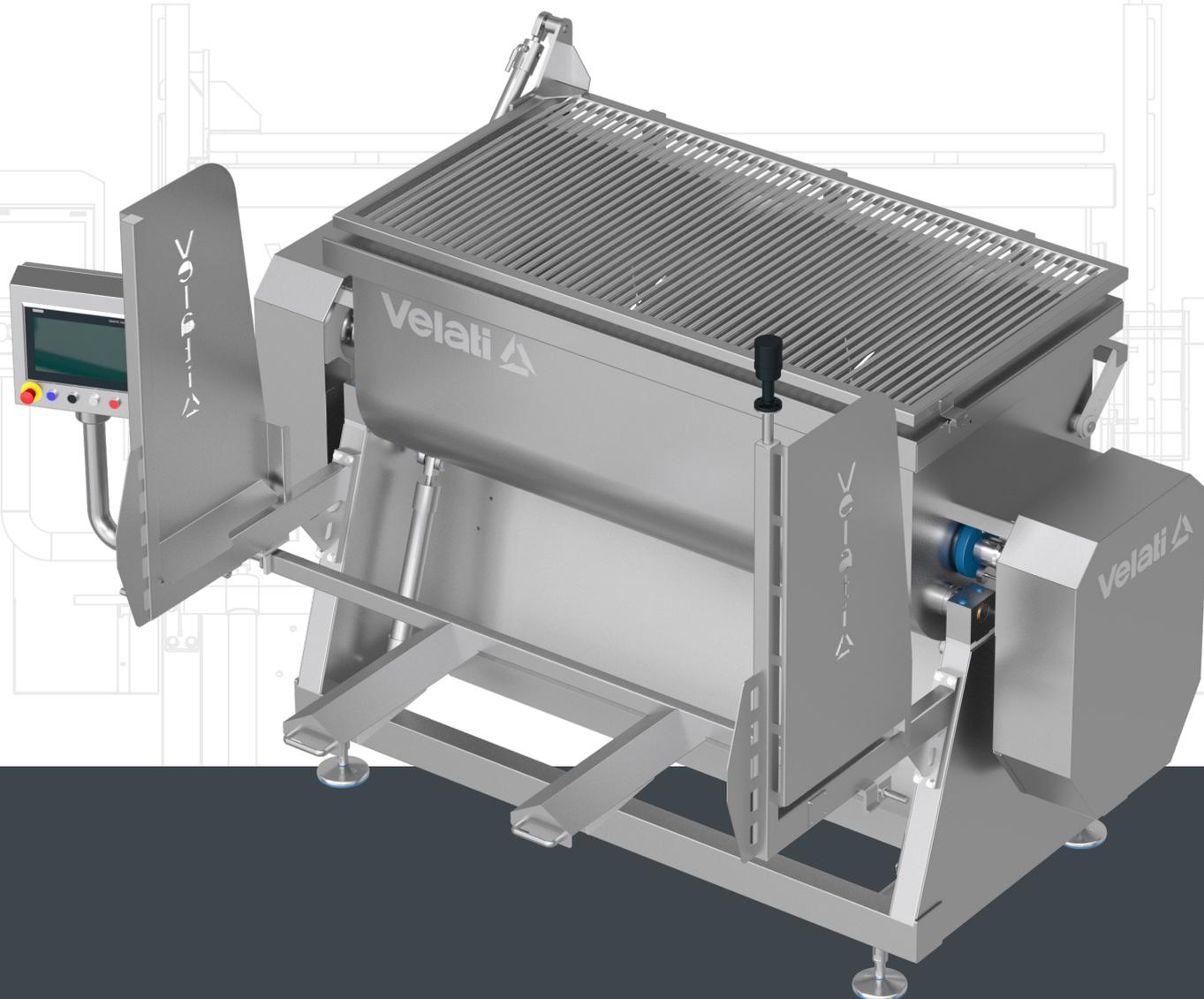


# Impastatrice a vasca ribaltabile VR



Le impastatrici a vasca ribaltabile 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 un robusto basamento al quale è incernierata la vasca di miscelazione a doppia culla dotata due alberi a pale intersecanti di uguale forma e dimensione, sono disponibili come standard nelle capacità 300, 500, 700 e 1100 litri. Sistemi di chiusura, impianti vuoto ed immissione CO2 o N2 sono disponibili in opzione.

La vasca viene ribaltata idraulicamente, consentendo lo scarico in due o più vagonetti (disponibili su richiesta), garantendone lo svuotamento completo, oltre ad un semplice e rapido lavaggio.

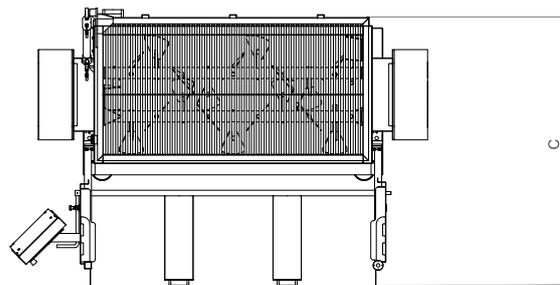
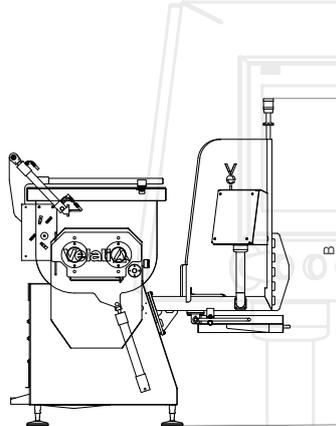
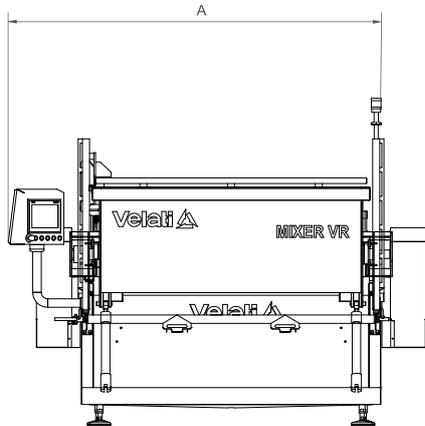
Tutte le macchine Velati sono dotate di pannelli di comando touch-screen IP69k con un'intuitiva interfaccia utente e possono essere fornite come macchine singole, all'interno di linee automatizzate di produzione nuove o inserite in linee pre-esistenti.

# Impastatrice VR

MODELLO		IMPASTATRICE VR			
Capacità vasca	l	300	500	700	1100
Potenza motore alberi	kW	3	5,5	5,5	2* 5,5
Potenza motore centralina oleodinamica	kW	1	1,5	1,5	1,5
Potenza totale installata	kW	4	7	7	12,5

MODELLO		IMPASTATRICE VR				
Capacità vasca	l	300	500	700	1100	
Dimensioni	A	mm	2050	2165	2685	3620
	B	mm	1850	2050	2250	2450
	C	mm	900	1975	3050	4125
Peso	kg	950	1200	1450	2000	

\*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



CO<sub>2</sub> - SV



Coperchio



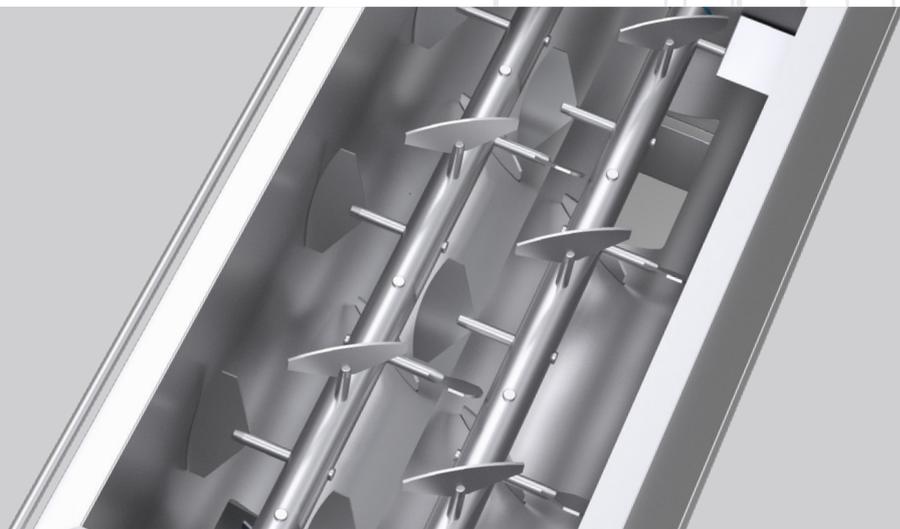
Sensore livello



Caricatore vagonetti



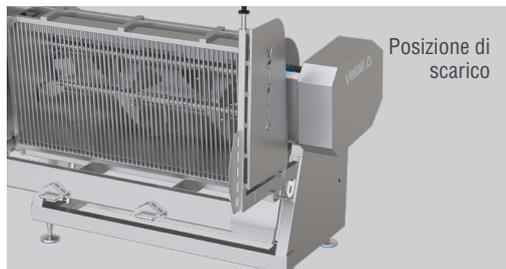
Sensore temperatura



Quadro con pannello touch screen



Posizione di scarico



Piedino hygienic design

