

Insaccatrice SIXPI



L'Insaccatrice a pistoni multipli Velati SIXPI - 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 sviluppata per l'insacco di prodotti crudi e cotti di altissima qualità.

Il principio di costruzione dell'Insaccatrice SIXPI – sistema brevettato da Velati già nel 1962 – si fonda su un tamburo rotante e su sei cilindri, all'interno dei quali si muovono sei pistoni.

L'interazione tra il movimento lineare dei pistoni e la rotazione di tutto il gruppo consente un insacco che evita smelature e stress della carne. Al taglio, il prodotto finale si presenta compatto e consistente. L'insaccato mantiene la granulometria scelta in macinatura e visivamente risalta un'ottima distribuzione del grasso all'interno del magro.

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

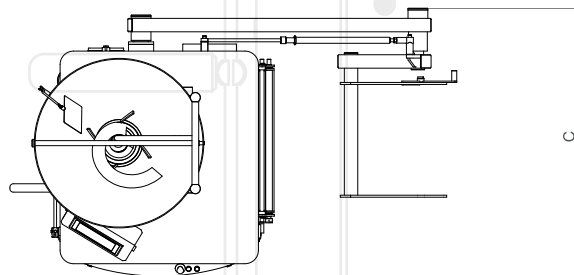
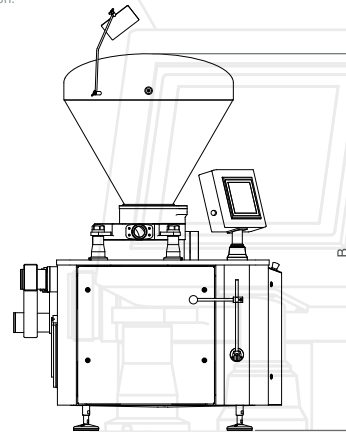
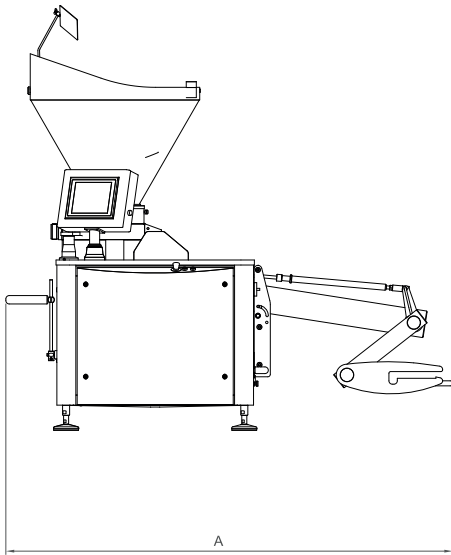
Insaccatrice SIXPI

MODELLO		INSACCATRICE SIXPI
Capacità catino	l	300
Produzione oraria	t/h	1/5
Potenza totale installata	kW	8,5

MODELLO			INSACCATRICE SIXPI
Dimensioni	A	mm	2665
	B	mm	2250
	C	mm	1600
Peso		kg	1700

*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



Sensore livello



Quadro con pannello touch screen



Rotore



Catino



Piedino hygienic design

