

Scaldalava **LARDELLO**



La macchina Scalda Lava Lardello 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 sviluppata per il lavaggio del lardello, processo necessario per la produzione della mortadella.

Il lardello cubettato viene inserito all'interno di una o più vasche cilindriche, a seconda della capacità di 1250 o 2500 litri, nelle quali viene prima riscaldato e poi lavato. Successivamente, un filtro con fondo forato girevole è utilizzato per il risciacquo e la scolatura del lardello.

Il funzionamento automatico dello Scava Lava Lardello consente di ottenere un prodotto di elevata qualità riducendo al minimo il calo di peso del lardello, senza danneggiare il prodotto ed evitandone lo schiacciamento

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.

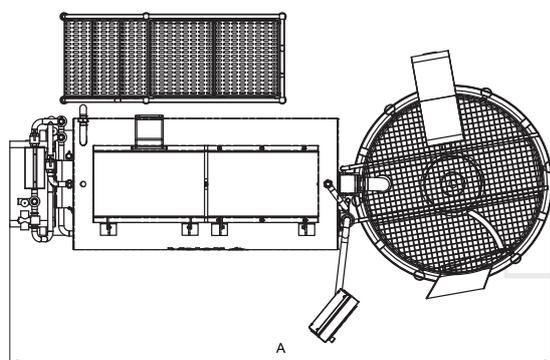
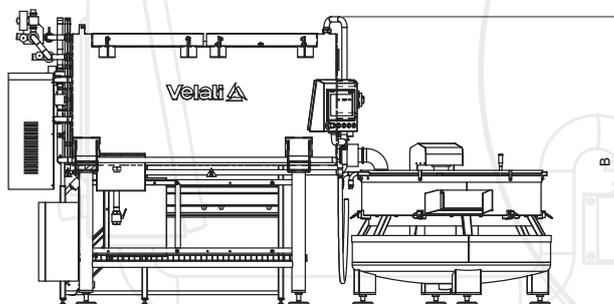
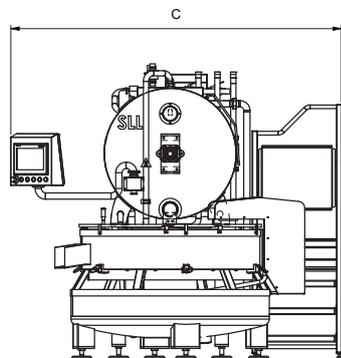
Scaldalavalardello

DATI TECNICI

MODELLO		SCALDAVALARDELLO	
Capacità vasca	l	1250	2*1250
Produzione oraria	t/h	1	2
Diametro cestello rotante Ø	mm	1400	1800
Potenza totale installata	kW	3,5	7

MODELLO		SCALDAVALARDELLO	
Capacità vasca	l	1250	2*1250
Dimensioni	A	mm	4100
	B	mm	2250
	C	mm	2200
Peso	kg	1400	2500

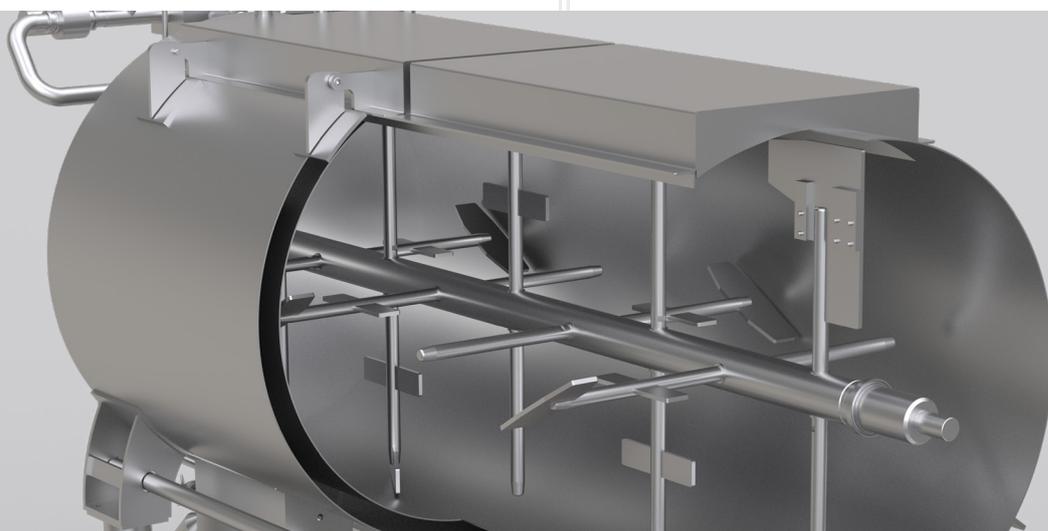
*Le dimensioni indicate nella presente scheda tecnica sono orientative e possono essere variate. Le prestazioni sono da intendersi per macchina nuova di fabbrica, in condizioni climatiche normali e per utilizzo rispondente a quanto riportato sul manuale di utilizzo. Equipaggiamenti diversi possono far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



Caricatore vagonetti



Sensore temperatura



Quadro con pannello touch screen



Cestello



Piedino hygienic design

