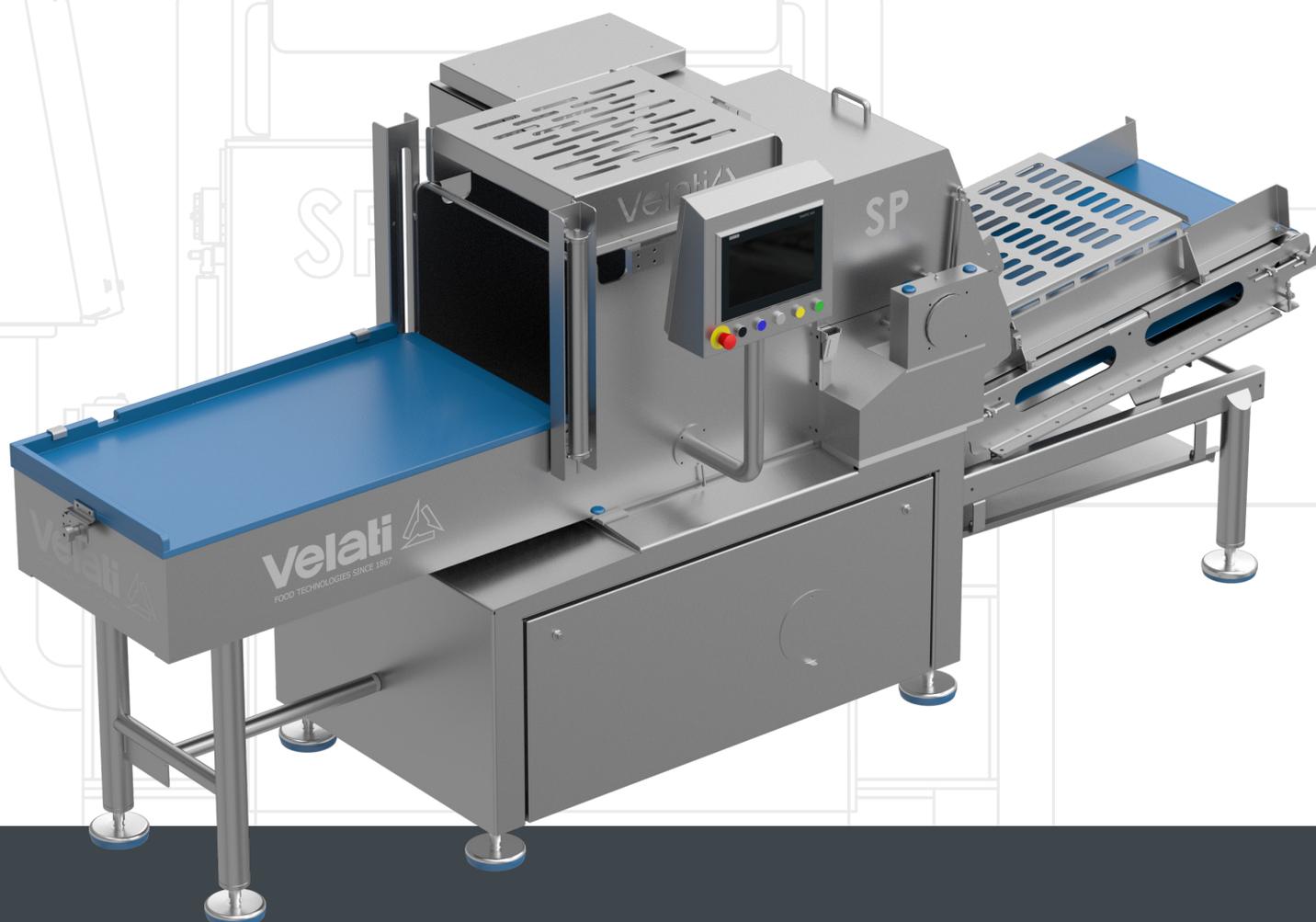


Sgrossatrice **SP**



Le Sgrossatrici Velati classe SP - 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 studiate per sgrossare e tagliare la carne congelata fino a -20°.

Grazie ad uno spintore pneumatico con ritorno automatico, i blocchi di carne sono portati al gruppo di taglio, composto da un rullo dentato completamente in acciaio inox.

Esistono due versioni, una predisposta per lo scarico su un sistema di trasporto e l'altra configurata per lo scarico su vagonetti; entrambe le versioni possono raggiungere una produttività fino a 5 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.

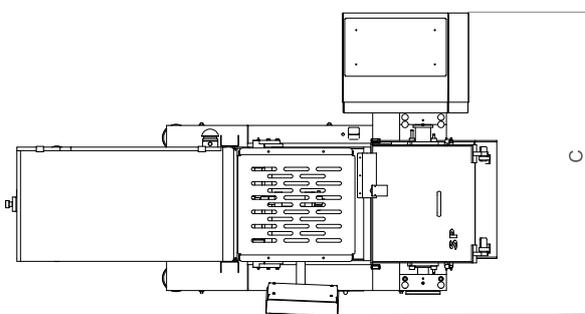
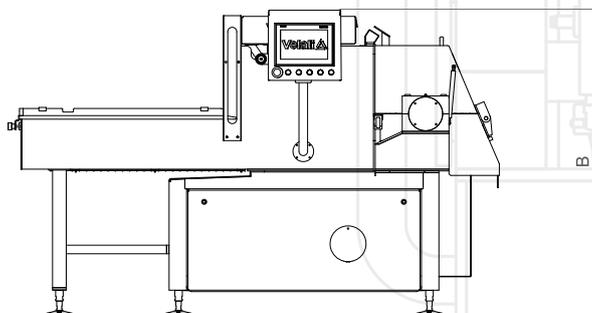
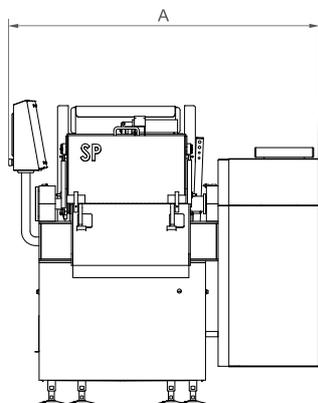
Sgrossatrice SP

DATI TECNICI

MODELLO		SGROSSATRICE SP
Produzione oraria	t/h	5
Alimentazione aria compressa	kW	22

MODELLO		SGROSSATRICE SP
Dimensioni	A	mm 3800
	B	mm 1750
	C	mm 1700
Peso	kg	1700

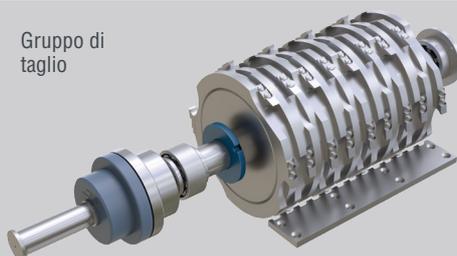
*Le dimensioni indicate nella presente scheda tecnica sono orientative e possono essere variate. Le prestazioni sono da intendersi per macchina nuova di fabbrica, in condizioni climatiche normali e per utilizzo rispondente a quanto riportato sul manuale di utilizzo. Equipaggiamenti diversi possono far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



Quadro con pannello touch screen



Gruppo di taglio



Piedino hygienic design

