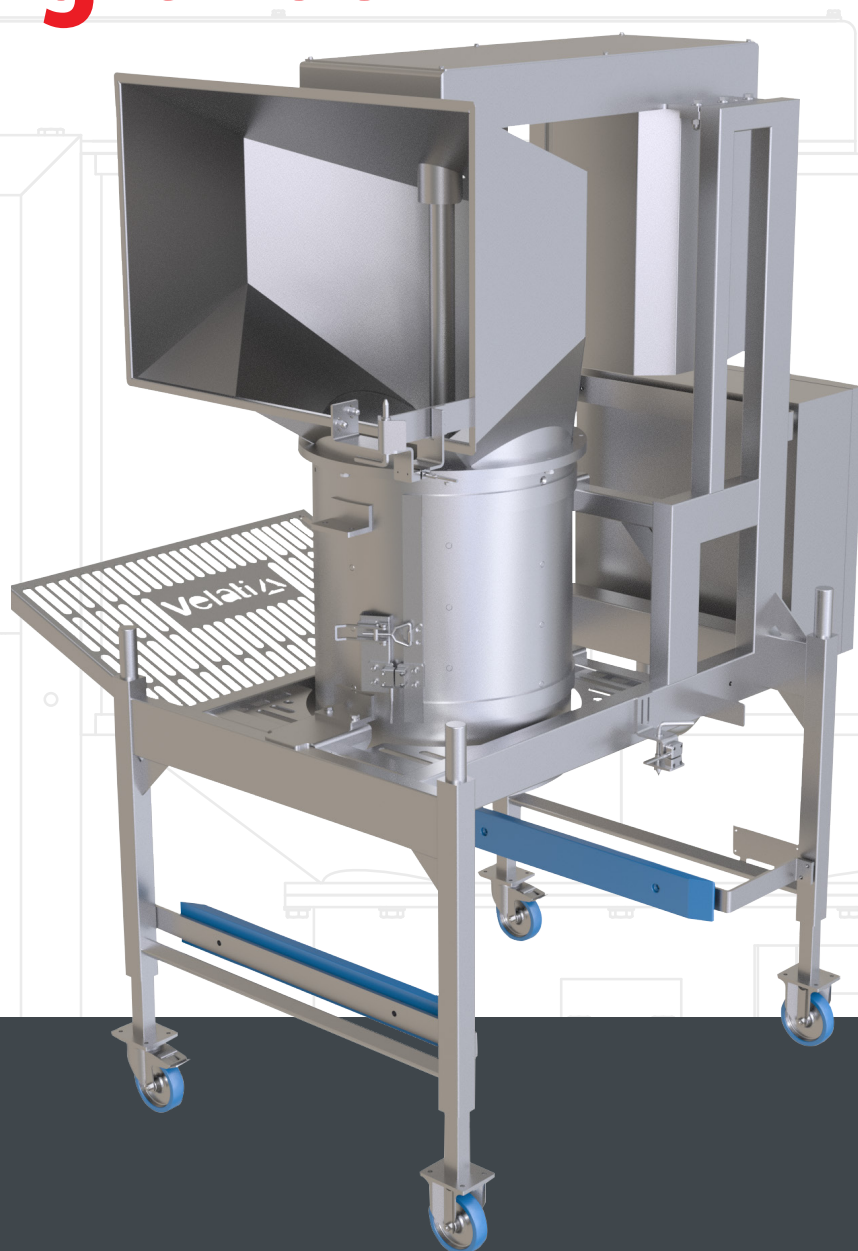


Spargitrice



Le spargitrici 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 state studiate per garantire una perfetta omogeneità del prodotto. Utilizzando la Spargitrice Velati, aumenta la distribuzione della componente grassa all'interno di quella magra, creando un impasto uniforme che migliora l'estetica del prodotto e diminuisce le fasi impasto e di stagionatura.

Idealmente posizionata tra tritacarne ed impastatrice, la spargitrice, alimentata in continuo da un nastro, mediante un sistema di pioli fissi e rotanti, apre il macinato creando un letto continuo sul nastro di trasporto, migliorando la distribuzione della parte grassa in quella magra.

La Spargitrice Velati è disponibile in versione "stand alone" verticale, oppure in versione "a bandiera", installata direttamente sulla bocca dei tritacarne.

Tutte le macchine Velati possono essere fornite come macchine singole, all'interno di linee automatizzate di produzione nuove o inserite in linee preesistenti.

Spargitrice

MODELLO		SPARGITRICE
Potenza installata	kW	4

*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.

MODELLO			SPARGITRICE
Dimensioni	A	mm	1250
	B	mm	2100
	C	mm	1350
Peso		kg	400

DATI TECNICI

