

Tagliacarne continuo **FINIMONDO F1-F3-F4**



I tagliacarne continui Finimondo Velati, modello F1, F3 e F4 - interamente costruiti in acciaio INOX e con materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa MOCA e le linee guida dell'Hygienic Design - sono stati studiati per processare blocchi di carne fresca e pezzi anatomici fino ad una temperatura minima di -5°C mediante uno specifico gruppo di taglio, replicando il più possibile l'effetto di taglio a mano in modo da stressare o rovinare il meno possibile la carne.

I blocchi di carne, piuttosto che i pezzi anatomici sono portati al gruppo di taglio mediante due nastri trasportatori integrati nella macchina e dotati di inverter per regolarne la velocità.

Il gruppo di taglio è composto da una prima lama a ghigliottina che è incernierata su due eccentrici e riproduce il movimento di un coltello e da un successivo gruppo di lame circolari. Questa combinazione permette di lavorare sia grasso che magro a temperature positive e temperizzate, raggiungendo produttività orarie fino a 10 t/h.

Il sistema di taglio dei Tagliacarne Continui Finimondo garantisce un prodotto finito di alto livello.

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.

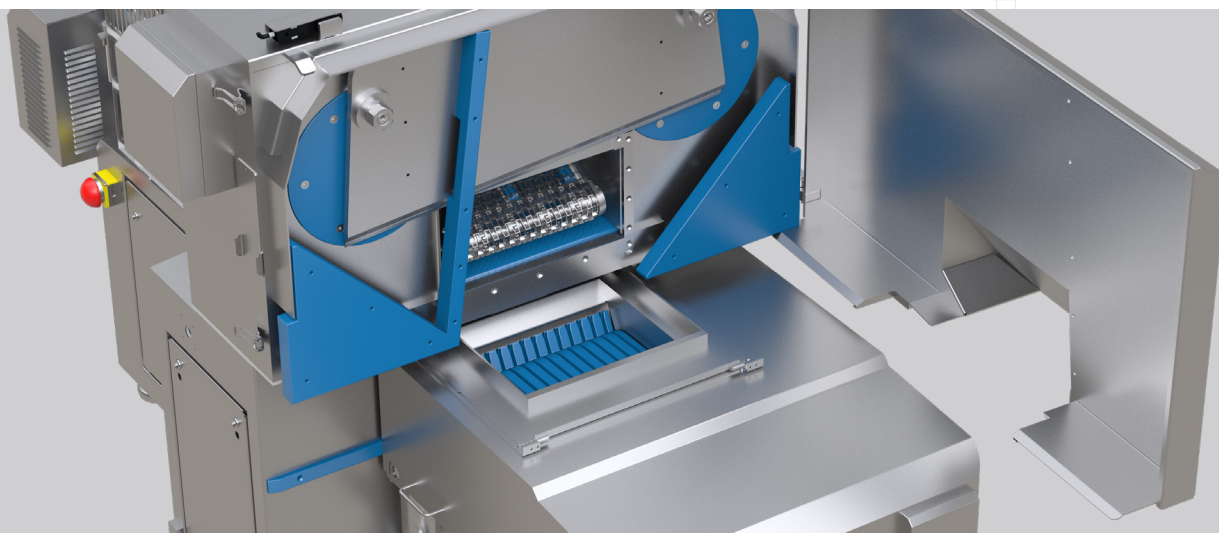
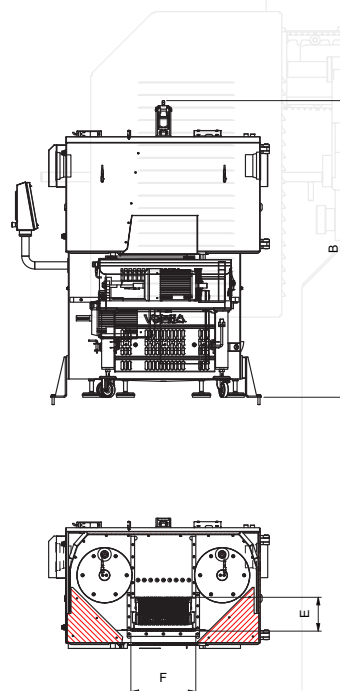
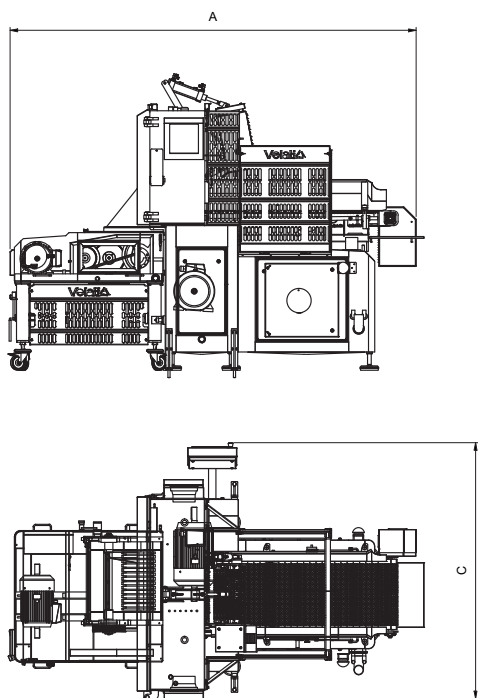
Tagliacarne Finimondo

MODELLO		F1	F3	F4
Produzione oraria	t/h	4	10	10
Potenza motore tappeti	kW	2*0,55	2*0,55	2*0,55
Potenza motore lama circolare	kW	3	7,5	7,5
Potenza motore ghigliottina	kW	5,5	11	11
Temperatura minima di lavoro	°C	-4°C	-7°C	

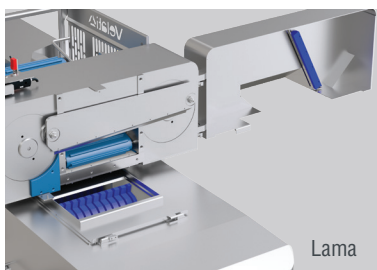
MODELLO		F1	F3	F4	
Dimensioni	A	mm	2450	3400	3500
	B	mm	1700	2200	2300
	C	mm	1500	2050	2100
	E	mm	140	220	280
	F	mm	380	470	530
Peso	kg	1200	2480	2880	

*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



Quadro con pannello touch screen



Lama

Gruppo di taglio



Piedino hygienic design

