

Tritacarne TA6-TA



I tritacarne Velati classe TA6 e TA - 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 la lavorazione di carne fresca, raffreddata e congelata per la piccola, media e grande industria, mantenendo le medesime caratteristiche di lavorazione delle materie prime.

Entrambi i modelli, mediante specifici setup, possono avere due differenti velocità sull'elica di alimentazione, mentre la velocità dei coltelli rimane in qualsiasi caso la stessa.

Sono dotati di una tramoggia con alimentatore a palette e le bocche di uscita variano da 130 mm a 220 mm di diametro.

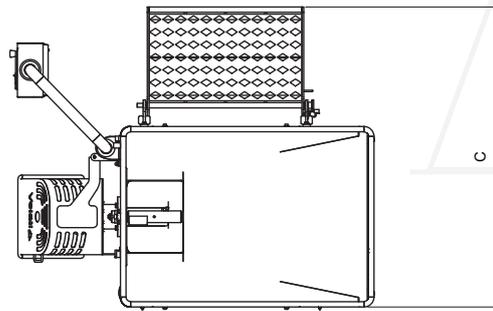
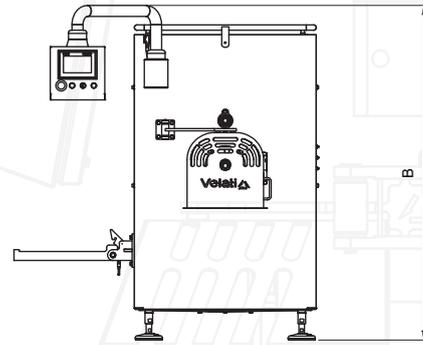
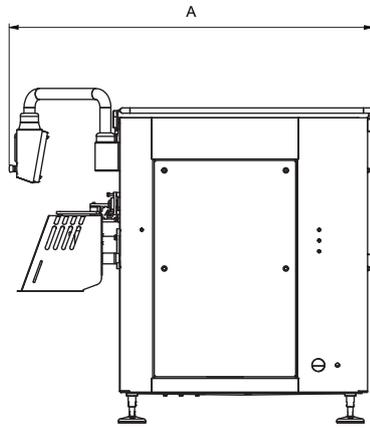
Tutte le macchine Velati sono dotate di pannelli di comando touch-screen IP69k con un'intuitiva interfaccia utente e possono essere fornite come macchine singole, all'interno di linee automatizzate di produzione nuove o inserite in linee pre-esistenti.

Tritacarne TA6-TA

MODELLO	TA6		TA		
Versione	130	150	150	180	220
Produzione oraria	t/h	1,5/2,5	2/4	2,5/5	3,5/7
Potenza macinatura	kW	15	22	30	37
Range temperatura	°C	-3°C / +3°C	-4°C / +3°C	-6°C / +3°C	

MODELLO	TA6		TA			
Piastre Ø	mm	130	150	150	180	220
Capacità vasca	l	280		410		
Dimensioni	A	mm	1800		2300	
	B	mm	1700		1900	
	C	mm	1000		1200	
Peso	kg	1180		1350		1500

*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



Celle di pesatura



CO₂ - SV



Coperchio



Spargitrice



Caricatore vagonetti



Kit scaricanervo



Sensore temperatura



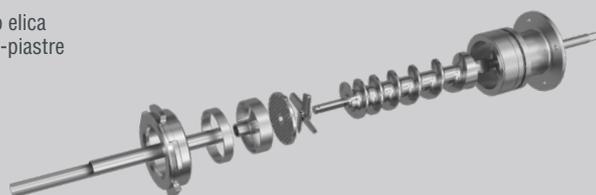
Sensore livello



Quadro con pannello touch screen



Gruppo elica coltello-piastre



Piedino hygienic design

