

Tritacarne Raffinatore **TAM**



I tritacarne raffinatori Velati - 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 - è stato studiato specificamente per la produzione di mortadella.

Le versioni disponibili, hanno motorizzazione da 55,110 e 132 kW, si adattano alle produzioni della piccola, media e grande industria.

Il sistema con cinque piastre e cinque coltelli consente di raggiungere una granulometria del prodotto lavorato inferiore ad 1 mm.

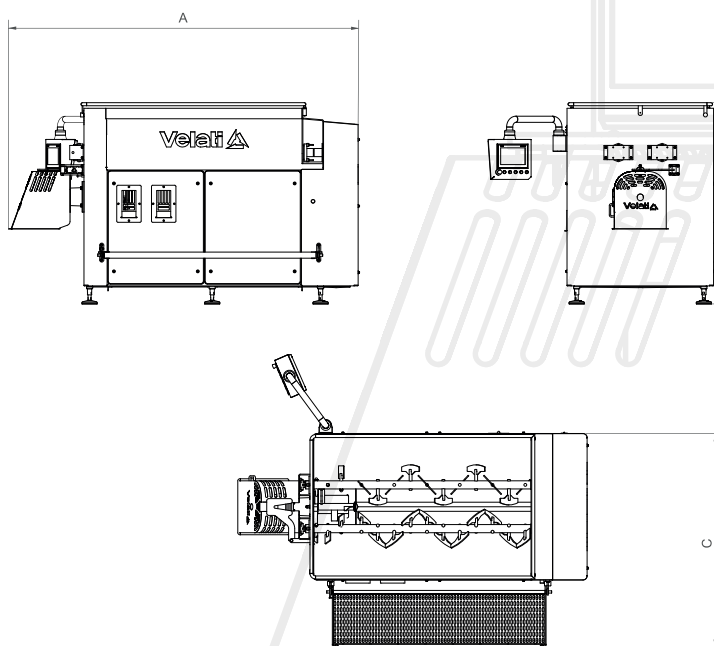
Nella versione da 55kW viene fornito con una vasca di premiscelazione da 1000 litri, mentre in quelle da 110 e 132 kW è fornito con vasca di premiscelazione da 1500 litri. Altre capacità disponibili su richiesta. Tutte le macchine Velati sono dotate di pannelli di comando touch-screen IP69k con un'intuitiva interfaccia utente e possono essere fornite come macchine singole, all'interno di linee automatizzate di produzione nuove o inserite in linee pre-esistenti

Tritacarne TAM

MODELLO		TRITACARNE RAFFINATORE TAM		
Piastre Ø	mm	180	180	220
Capacità vasca	l	1000	1500	
Produzione oraria	t/h	1,8	3,6	4
Potenza motore sgrassatura	kW	55	110	132
Potenza motore miscelazione	kW	2*3		
Potenza totale installata	kW	61	117,5	139,5

MODELLO		TRITACARNE RAFFINATORE TAM	
Capacità vasca	l	1000	1500
Dimensioni	A	mm	3400
	B	mm	1950
	C	mm	1200
Peso	kg	2200	3800

*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.



Celle di pesatura



Sensore livello



Kit scaricanervo



Caricatore vagonetti



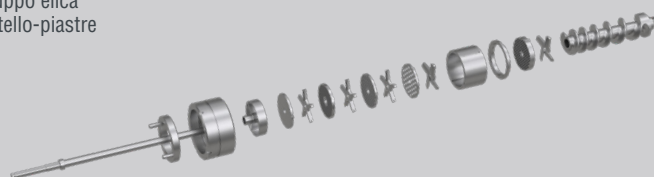
Sensore temperatura



Quadro con pannello touch screen



Gruppo elica coltello-piastre



Piedino hygienic design

