

# Tritacarne Frantumatore **THOR 300/400**



I tritacarne frantumatori Velati classe THOR 300/400 - 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 fino a -20° per la media e grande industria.

I tritacarne frantumatori THOR 300/400 sono dotati di una tramoggia con capacità 670 litri ed equipaggiati con due coclee, una di frantumazione e l'altra di macinatura. Le materie prime vengono lavorate dalla prima coclea che frantuma i blocchi di congelato oppure trasferisce senza smelmare la carne fresca alla fase successiva; dopo il primo passaggio il prodotto sgrossato raggiunge la coclea di macinatura che alimenta la bocca di taglio che può avere diametro 300 mm o 400 mm. L'elica di frantumazione è comandata da inverter ed ha velocità variabile, quella di macinatura ha velocità fissa. I coltelli ruotano alla medesima velocità dell'elica di macinatura.

La granulometria minima ottenibile è 8 mm, mentre la produttività massima raggiungibile con piastre di sgrossatura è fino a 9 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 preesistenti.

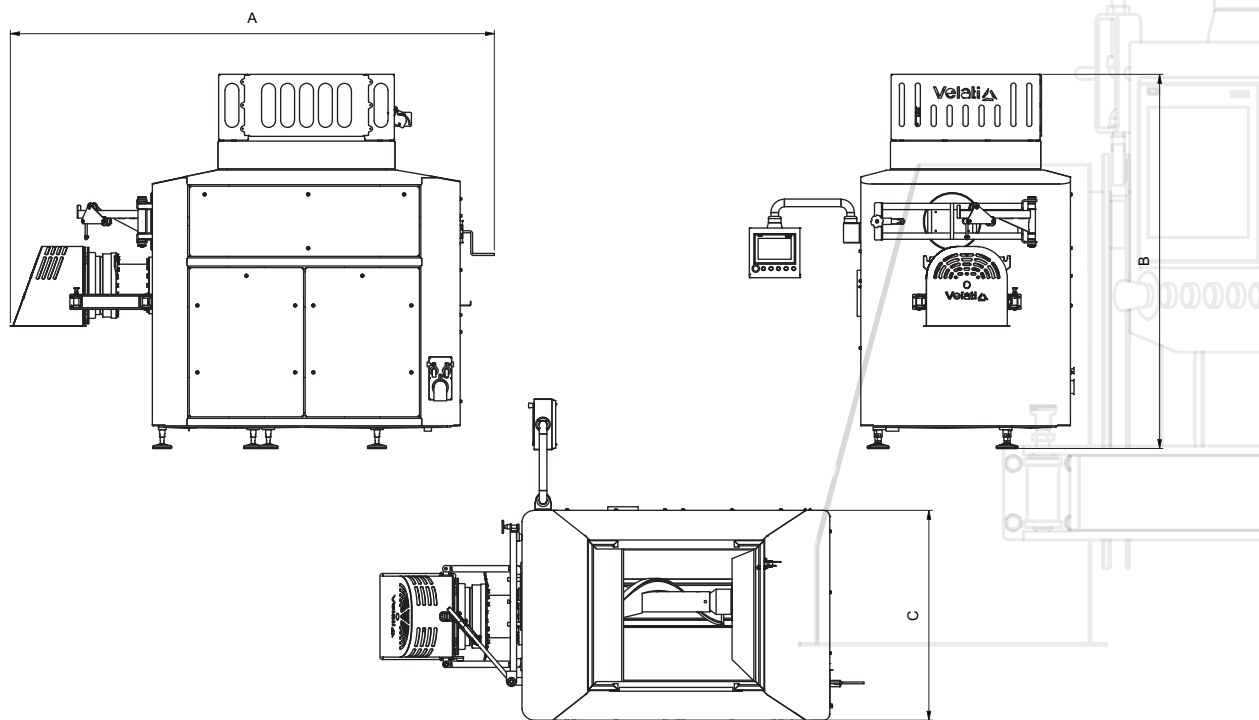
# Tritacarne THOR 300-400

# DATI TECNICI

MODELLO		Thor 300	Thor 400
Capacità tramoggia	l	670	
Produzione oraria	t/h	5 - 8,1	5,5 - 9
Potenza motore coclea superiore	kW	22	
Potenza motore macinatura	kW	110	132
Dimensioni blocchi di congelato	mm	600x400x200	
Range temperatura	°C	- 20°C / + 4°C	

MODELLO		Thor 300	Thor 400
Piastre Ø	mm	300	400
Dimensioni	A	3600	
	B	2900	
	C	1850	
Peso	kg	5500	5600

\*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.



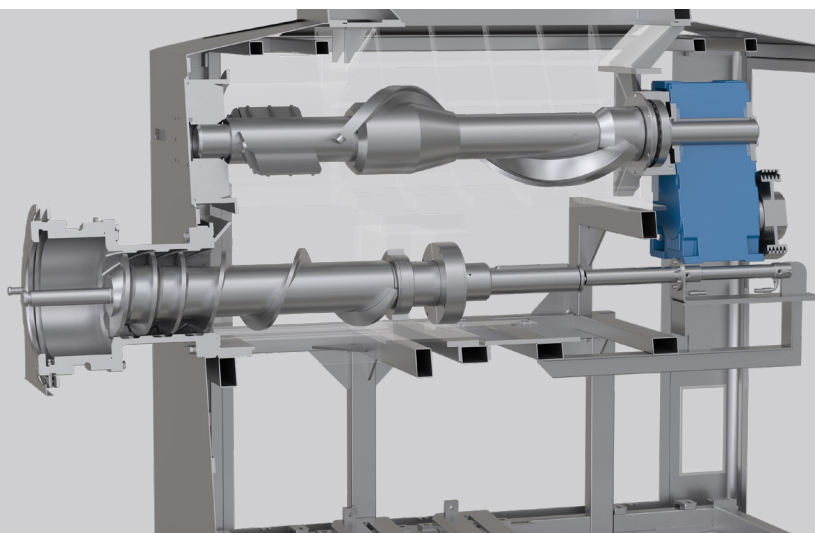
Caricatore vagonetti



Sensore livello



Sensore temperatura



Quadro con pannello touch screen



Elica di frantumazione



Piedino hygienic design

