

# Tritacarne **TM-TMR-TMV**



I tritacarne Velati classe TM, TMR e TMV - 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 media e grande industria.

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

I modelli TMR e TMV hanno invece velocità variabile, con possibilità di modificare la velocità sia sull'elica di alimentazione che sui coltelli, a garanzia di un prodotto finale avente standard qualitativo superiore. Sono dotati di una vasca di miscelazione con due alberi a pale e sono disponibili in tre differenti taglie 1000, 1500 e 2000 litri, mentre le bocche di uscita variano da 150 mm fino a 220 mm di diametro come standard e 250 mm su richiesta.

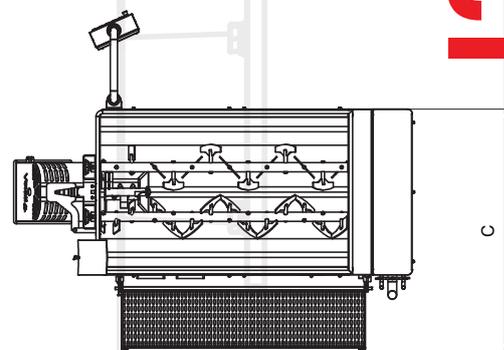
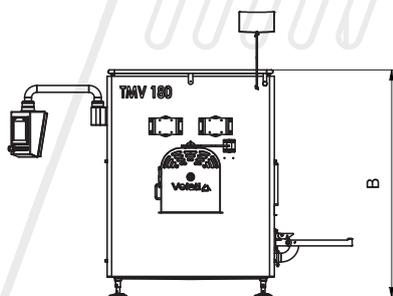
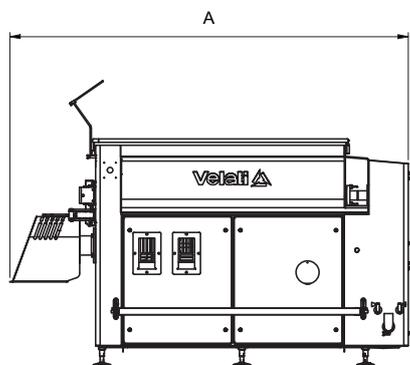
Tutte le macchine Velati sono dotate di pannelli di comando touch-screen IP69k con un'intuitiva interfaccia utente e possono essere fornite come macchine singole, all'interno di linee automatizzate di produzione nuove o inserite in linee pre-esistenti.

**TM - TMR - TMV**

## TM - TMR - TMV

Modello	Bocca di macinatura		Capacità vasca premiscelazione										
			1000 l				1500 l				2000 l		
			Potenza Macinatura	Potenza Miscelazione	Portata oraria	Peso	Potenza Macinatura	Potenza Miscelazione	Portata oraria	Peso	Potenza Macinatura	Potenza Miscelazione	Portata oraria
mm	kW	kW	t/h	kg	kW	kW	t/h	kg	kW	kW	t/h	kg	
TM	150	22	2*3	2/4	2200	30	2,5/5	2500	30	2,5/5	2600	2,5/5	2600
	180	30		2,5/5									
	220	37		3,5/7,5									
TMR	180	30		2/5	2800	30	2/5	3100	30	2/5	3200	2/5	3200
	220	37		3/7,5	3000	37	3/7,5	3300	37	3/7,5	3400	3/7,5	3400
TMV	180	22+22		2/5	2800	22+22	2/5	3100	22+22	2/5	3200	2/5	3200
	220	30+22	3/7,5	3000	30+22	3/7,5	3300	30+22	3/7,5	3400	3/7,5	3400	
Dimensioni	A	mm	3400				3900				2150		
	B	mm	1950				2050				2150		
	C	mm	1450										

\*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.



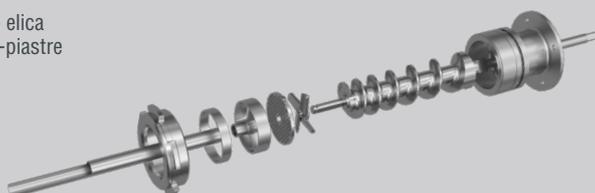
- Celle di pesatura
- CO<sub>2</sub> - SV
- Coperchio
- Spargitrice
- Caricatore vagonetti
- Kit scaricanervo
- Sensore temperatura
- Sensore livello



Quadro con pannello touch screen



Gruppo elica coltello-piastre



Piedino hygienic design

