

# Tritacarne Tripla Testa 3T



Il tritacarne tripla testa 3T, ideale per la produzione di mortadella, è realizzato in acciaio INOX e con materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa MOCA e le linee guida dell'Hygienic Design.

La carne viene caricata, mediante nastro o elevatore vagonetti (accessori disponibili in opzione), nella vasca di pre-miscelazione che ha capacità di 1000 litri ed è dotata di due alberi a pale.

Le materie prime, una volta pre-miscelate, vengono macinate nella bocca di sgrossatura che ha diametro 190 mm e piastra tipicamente di 14 mm.

Il macinato grossolano carica per caduta la tramoggia di alimentazione delle due bocche di raffinamento, ed il livello di riempimento è monitorato da uno specifico sensore. Due alberi verticali a palette ed un sistema di deviazione pneumatico consentono l'alimentazione omogenea di entrambe le bocche che hanno diametro da 180 mm. La granulometria finale di 0,8/0,9 mm si raggiunge grazie ad una specifica sequenza di piastre e coltelli.

Il prodotto è poi scaricato in vagonetti oppure su nastri trasportatori (disponibili in opzione).

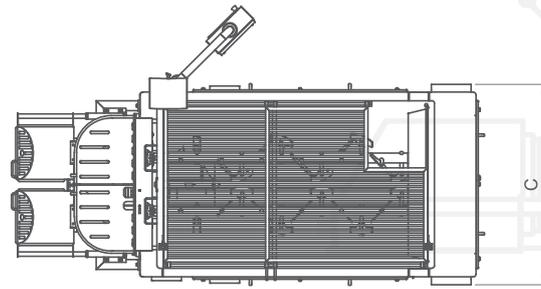
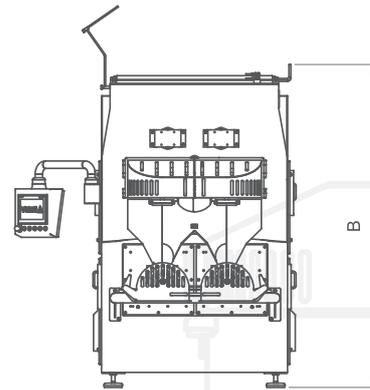
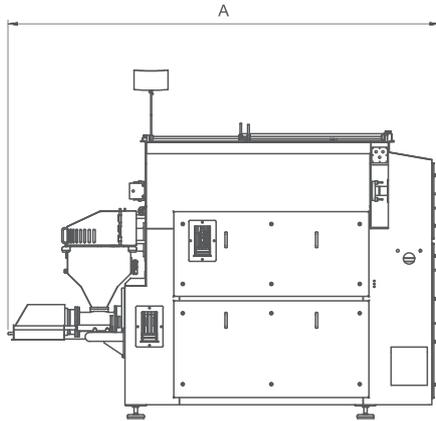
Tutte le macchine Velati sono dotate di pannelli di comando touch-screen IP69k con un'intuitiva interfaccia utente e possono essere fornite come macchine singole, all'interno di linee automatizzate di produzione nuove o inserite in linee pre-esistenti.

# DATI TECNICI

MODELLO		TRIPLA TESTA 3T 190/180/180
Piastre Ø	mm	190 + 2*180
Capacità vasca	l	1000
Produzione oraria	t/h	3,2
Potenza motore sgrassatura	kW	37
Potenza motore raffinamento	kW	2* 55
Potenza motore miscelazione	kW	2* 3
Potenza motore frullini	kW	2* 0,37

MODELLO		TRIPLA TESTA 3T 190/180/180
Dimensioni	A	mm 3700
	B	mm 2950
	C	mm 1600
Peso	kg	6200

\*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



Kit scaricanervo



Caricatore vagonetti



Sensore livello



Sensore temperatura



Quadro con pannello touch screen



Interno bocca



Piedino hygienic design

