

MEZCLADORES



Los mezcladores Velati - completamente contruidos en acero inoxidable y con materiales adecuados para contacto con alimentos según normativa MOCA y directrices de Hygienic Design - están diseñados para actuar como buffer entre las fases de procesamiento, asegurándose de que la carne permanezca en constante movimiento para mantener el nivel cualitativo del producto.

Están compuestos por un tanque de mezcla de doble cunas equipadas con dos ejes con paletas no intercaladas de igual forma y tamaño, disponibles como estándar en las capacidades de 1.500, 2.000, 2.500 y 3.000 litros. Otras capacidades están disponibles bajo petición.

La descarga frontal del material, mediante un sinfín situado en el fondo de la tolva, los hace ideales para integración en líneas de producción automáticas.

Todas las máquinas Velati están equipadas con paneles de control IP69k con pantalla táctil y una interfaz de usuario intuitiva, y pueden suministrarse como unidades individuales, integradas en nuevas líneas de producción automatizadas o insertadas en líneas existentes.

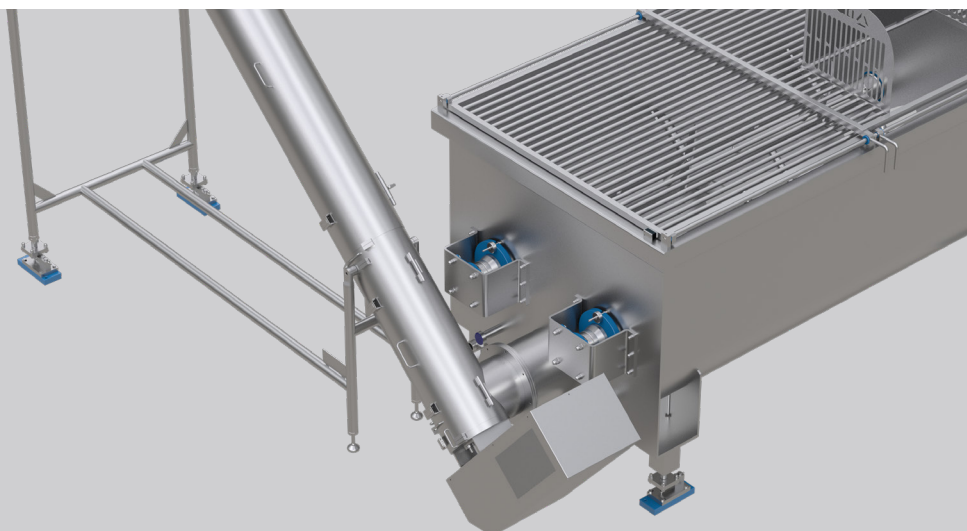
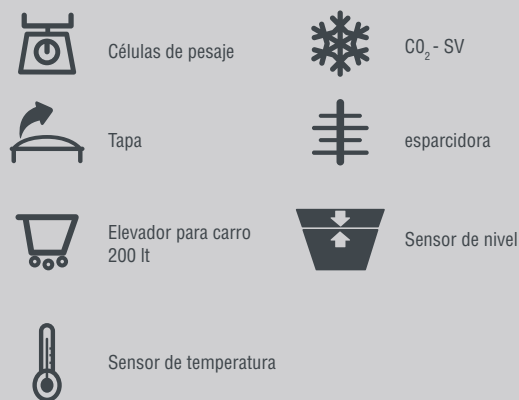
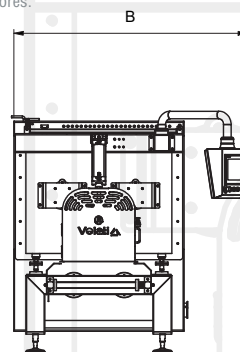
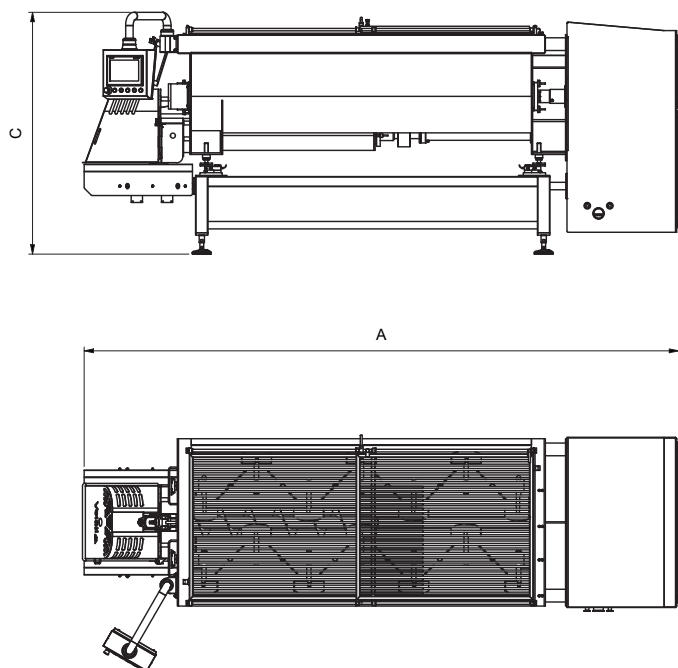
Mezcladores

DATOS TECNICOS

MODELO		MEZCLADORES		
Capacidad de la tolva	I	1500	2000	3000
Potencia motor ejes	kW	2*7,5	15	2*11
Potencia motor sinfin	kW	5,5		7,5
Potencia total instalada	kW	20,5	21	29,5

MODELO			MEZCLADORES		
Capacidad de la tolva	I		1500	2000	3000
Dimensiones	A	mm	3750	4650	4950
	B	mm	1850	2300	2300
	C	mm	1300	1550	1550
Peso	kg		1950	2400	3000

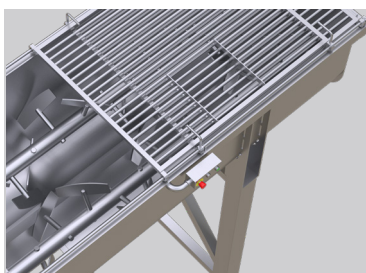
* Las dimensiones indicadas en este catálogo técnico son orientativas y pueden ser variables. Las capacidades se entienden como para máquinas nuevas de fábrica, en condiciones climáticas normales y para un uso correspondiente al indicado en el manual de usuario. Diferentes equipos pueden variar algunos valores.



Panel con pantalla táctil



Grillas deslizantes para proteger el tanque de premezcla



Pie de diseño higiénico

