

# LAVEUSE CUISEUSE pour Cubes de Gras



## **Laveuse Cuiseuse pour cubes de gras**

Entièrement fabriqués en acier inoxydable de haute qualité, notre cubeuse est conforme aux normes MOCA pour le contact alimentaire et aux exigences rigoureuses de la norme Hygienic DESIGN. Vous bénéficiez ainsi d'un équipement durable, facile à nettoyer et garantissant une hygiène irréprochable pour vos productions. Cette machine a été spécialement conçue pour préparer les cubes de gras, qui sont essentiels à la fabrication de la mortadelle. Elle assure un nettoyage et une cuisson uniformes, garantissant un produit final de haute qualité.

## **Un processus simple et efficace**

Chargement et cuisson: les cubes de gras sont placés dans une ou plusieurs cuves cylindriques, dont la capacité varie selon les besoins de production (1250 ou 2500 litres). Ils sont ensuite montés à température.

Lavage en profondeur: une fois chauffés, les cubes de gras sont lavés dans la même cuve, éliminant les impuretés et les résidus. Rincage et égouttage: un filtre à fond perforé rotatif est ensuite utilisé pour rincer les cubes de gras à l'eau claire et les égoutter, éliminant l'excès d'eau.

## **Avantages pour votre production**

Qualité constante: le processus automatisé garantit un lavage et une cuisson uniformes, assurant une qualité constante du produit final. Minimisation des pertes: la conception de la machine réduit au minimum la perte de poids des cubes de gras, optimisant ainsi le rendement. Préservation de l'intégrité du produit: le système de lavage et de cuisson est conçu pour éviter d'endommager ou d'écraser les cubes de gras, préservant leur texture et leur apparence. Automatisation: le fonctionnement automatique de la machine simplifie le processus et réduit les besoins en main-d'œuvre. Toutes les machines Velati sont équipées d'un écran de commande tactile intuitif IP69k. Elles peuvent être intégrées individuellement ou au sein de lignes de production automatisées, qu'elles soient nouvelles ou existantes.

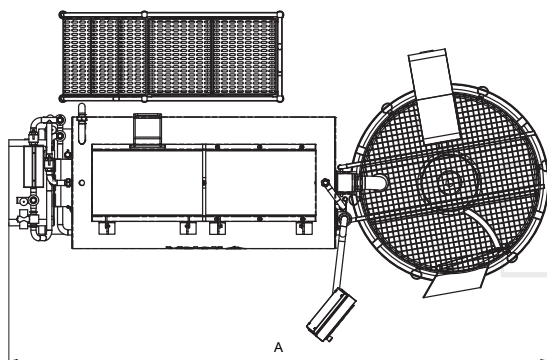
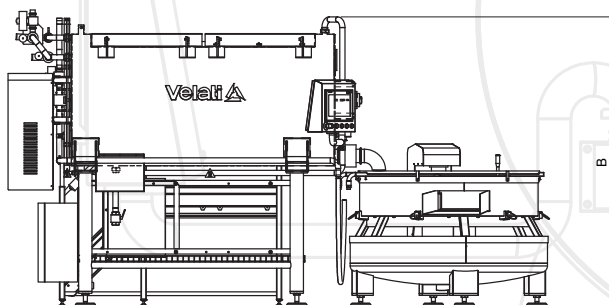
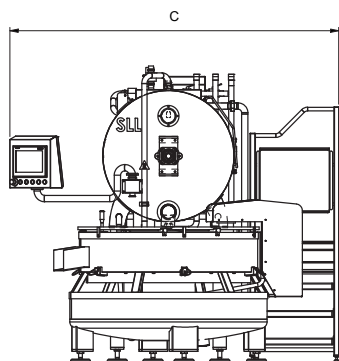
# Laveuse Cuiseuse pour Cubes de Gras

# DONNÉES TECHNIQUES

| MODÈLE                     |     | LAVEUSE CUISEUSE<br>POUR CUBES DE GRAS |        |
|----------------------------|-----|----------------------------------------|--------|
| Capacité de la cuve        | l   | 1250                                   | 2*1250 |
| Capacité horaire           | t/h | 1                                      | 2      |
| Diamètre du filtre rotatif | mm  | 1400                                   | 1800   |
| Puissance totale           | kW  | 3,5                                    | 7      |

| MODÈLE              |    | LAVEUSE CUISEUSE<br>POUR CUBES DE GRAS |        |
|---------------------|----|----------------------------------------|--------|
| Capacité de la cuve | l  | 1250                                   | 2*1250 |
| Dimensions          | A  | mm                                     | 4100   |
|                     | B  | mm                                     | 2250   |
|                     | C  | mm                                     | 2200   |
| Poids               | kg | 1400                                   | 2500   |

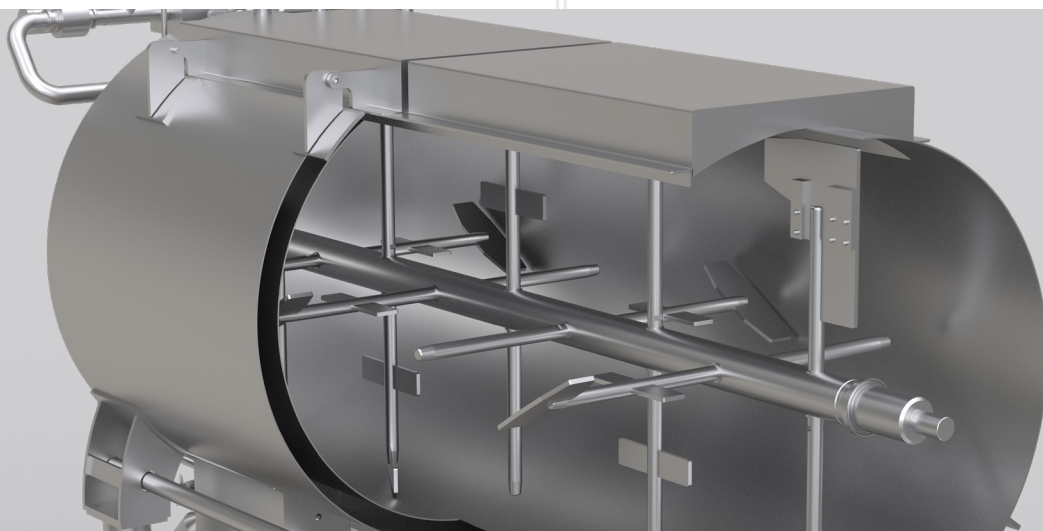
\*Les dimensions indiquées dans cette fiche technique sont indicatives et peuvent être modifiées. Les performances sont à considérer comme une machine neuve. Dans des conditions climatiques normales et pour une utilisation conforme à ce qui est indiqué sur le manuel d'utilisation. Des équipements différents peuvent faire varier certaines valeurs.



Élévateur de bacs  
Europe 200 litres



Sonde de température



Interface  
opérateur  
tactile



Filtre rotatif



Pied design  
hygiénique

