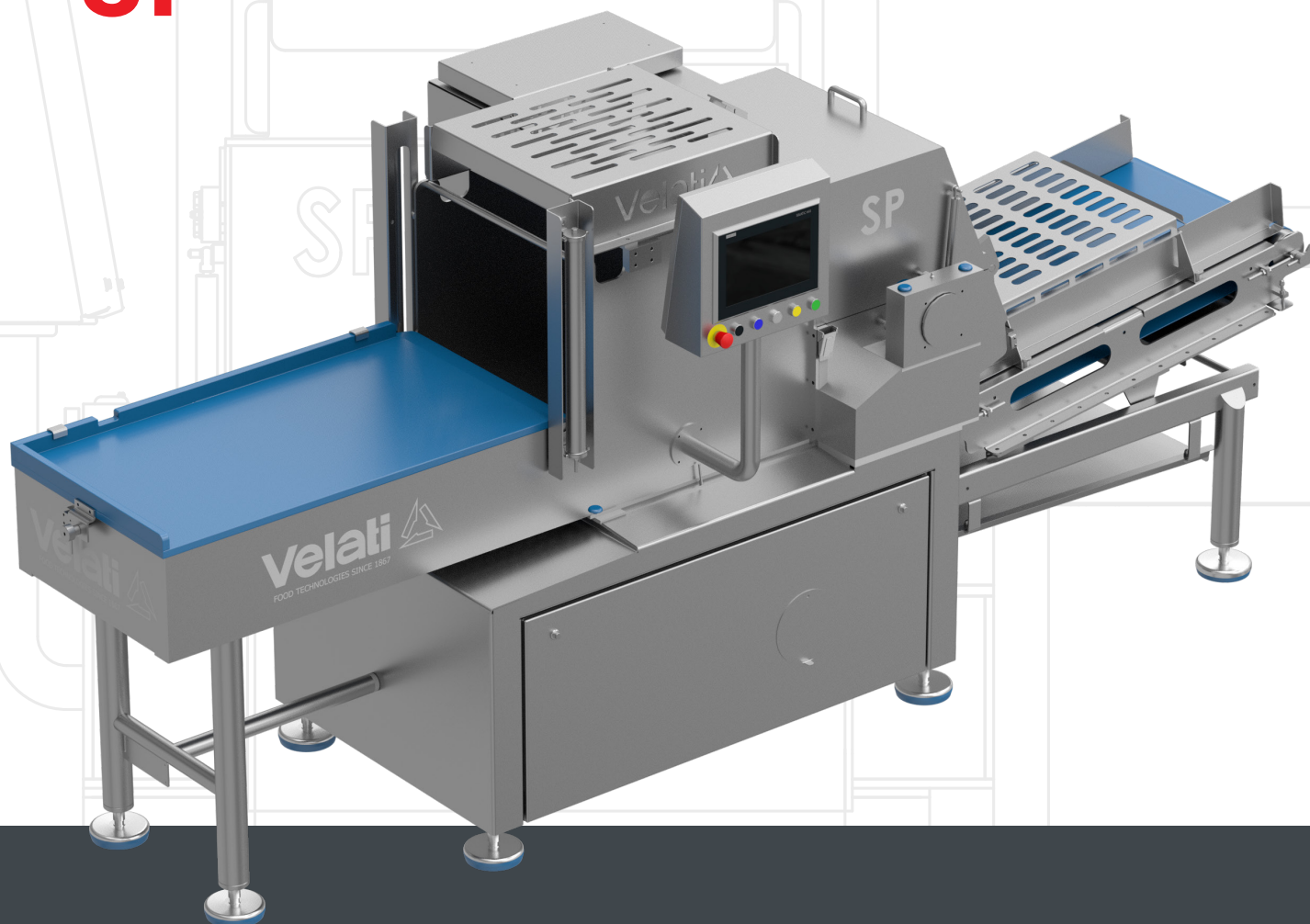


Trituradora de bloques SP



Las Trituradoras de Bloques Velati de la clase SP - completamente construidas en acero inoxidable y con materiales adecuados para contacto con alimentos según normativa MOCA y directrices de Hygienic Design - fueron diseñados para romper y cortar carne congelada hasta -20°C.

Gracias a un empujador neumático con retorno automático, los bloques de carne se llevan al grupo de corte, compuesto por un rodillo dentado completamente en acero inoxidable.

Hay dos versiones, una preparada para descargar en cinta transportadora y otra configurada para descargar en carros de 200 lt; ambas versiones pueden alcanzar una productividad de hasta 5 t/h.

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

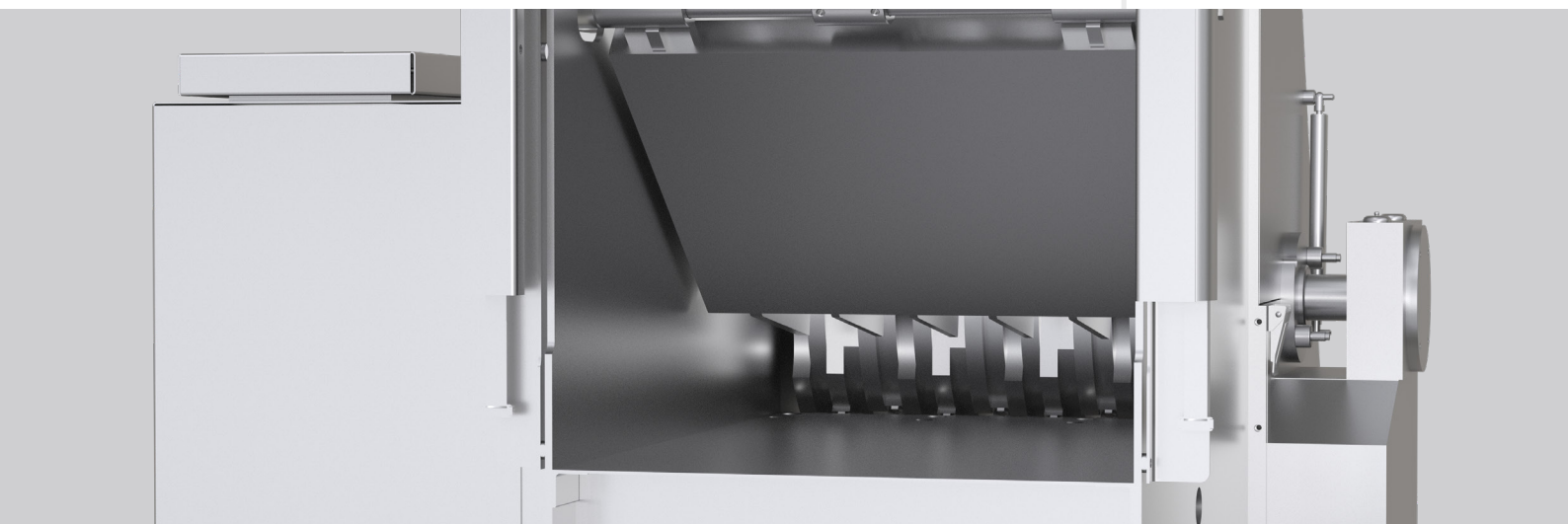
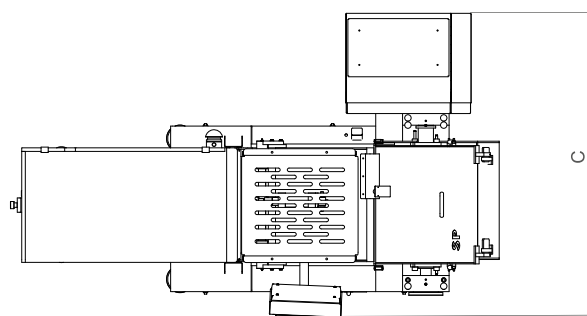
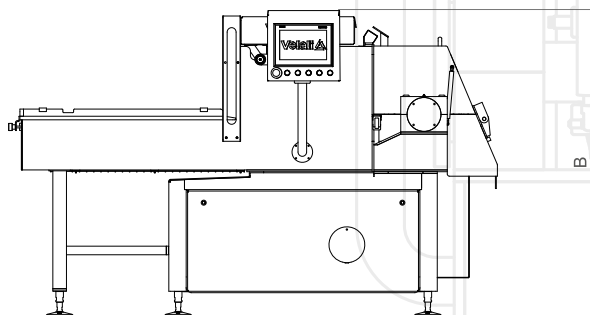
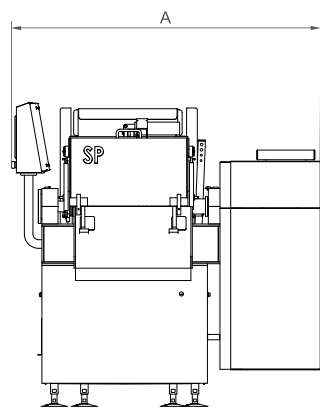
Trituradora de bloques SP

DATOS TECNICOS

MODELO		TRITURADORA SP
Alcance horario	t/h	5
Aire comprimido	kW	22

MODELO			TRITURADORA SP
Dimensiones	A	mm	3800
	B	mm	1750
	C	mm	1700
Peso		kg	1700

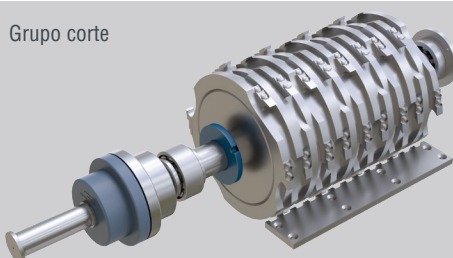
*Las dimensiones indicadas en este catálogo técnico son orientativas y pueden ser variables. Las capacidades se entienden como para máquinas nuevas de fábrica, en condiciones climáticas normales y para un uso correspondiente al indicado en el manual de usuario. Diferentes equipos pueden variar algunos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



Panel con pantalla táctil



Grupo corte



Pie de diseño higiénico

