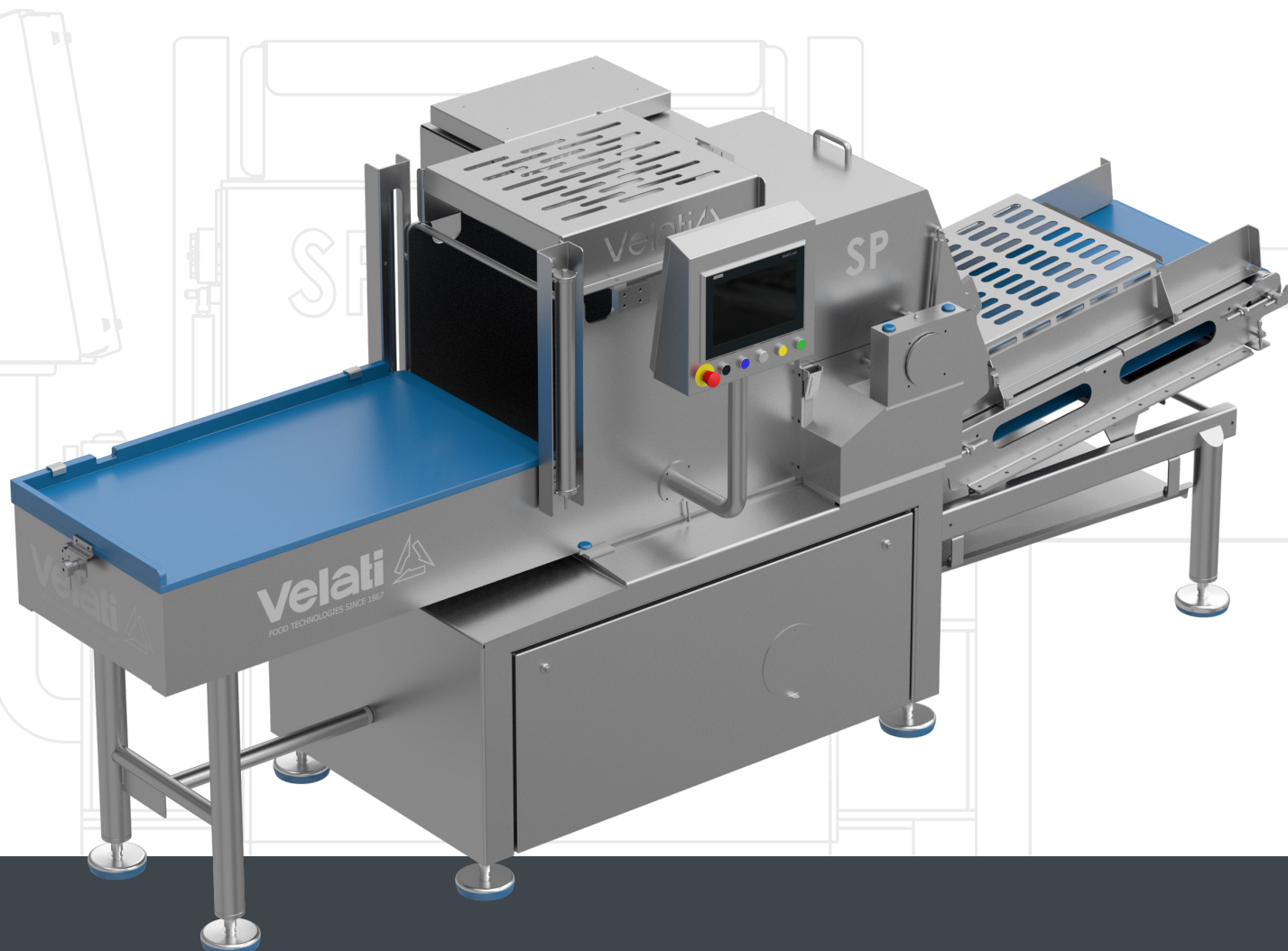


Grignoteuse **SP**



Entièrement fabriqués en acier inoxydable de haute qualité, nos mélangeurs sont conformes 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. Spécialement conçus pour grignoter et couper la viande congelée jusqu'à -20°C. Un système d'alimentation efficace Grâce à une alimentation pneumatique avec retour automatique, les blocs de viande sont acheminés vers l'élément coupant, composé d'un rouleau denté entièrement en acier inoxydable.

Deux versions pour s'adapter à vos besoins

Deux versions sont disponibles:

L'une conçue pour le déchargement sur un système de transport, pour une intégration facile dans votre ligne de production.

L'autre configurée pour le déchargement en bacs Europe, pour une utilisation plus flexible.

Les deux versions peuvent atteindre une productivité allant jusqu'à 5 tonnes par heure.

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.

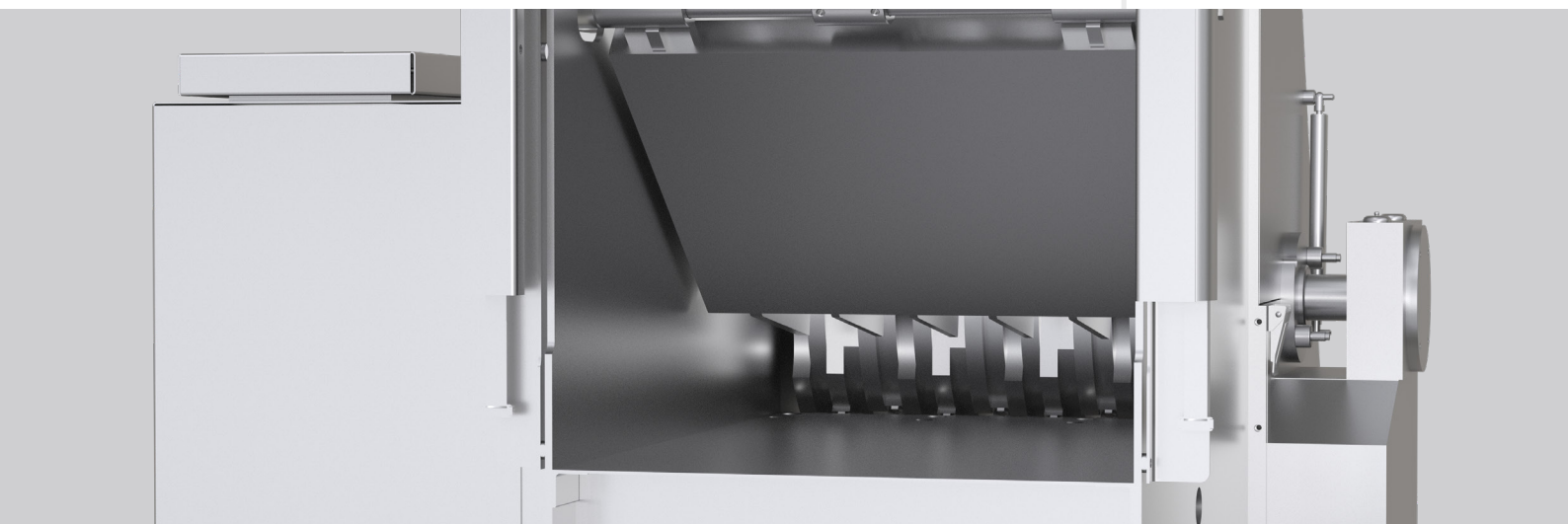
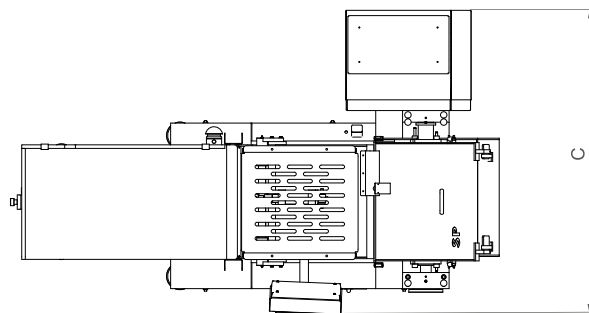
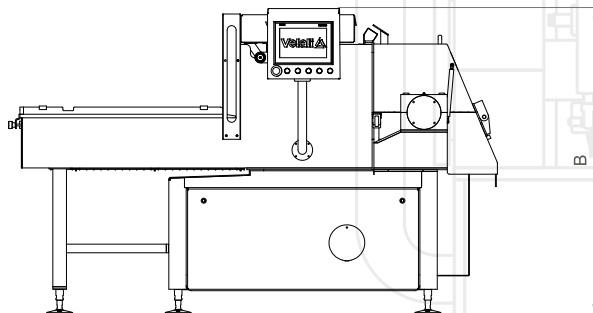
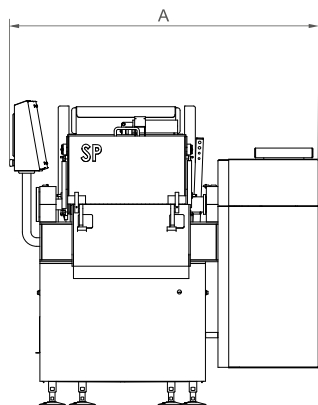
Grignoteuse SP

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE		Grignoteuse SP
Capacité horaire	t/h	5
Puissance moteur principal	kW	22

MODÈLE			Grignoteuse SP
Dimensions	A	mm	3800
	B	mm	1750
	C	mm	1700
Poids		kg	1700

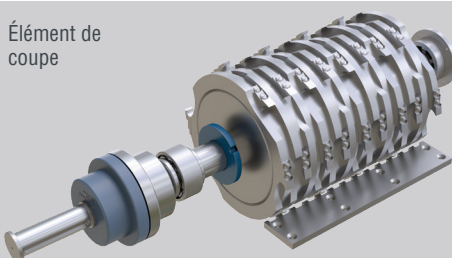
*Les dimensions indiquées dans cette fiche technique sont indicatives et peuvent être modifiées. Les performances sont à considérer comme une machine neuve. Dans des conditions climatiques normales et pour une utilisation conforme à ce qui est indiqué sur le manuel d'utilisation. Des équipements différents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



Interface opérateur tactile



Élément de coupe



Pied design hygiénique

