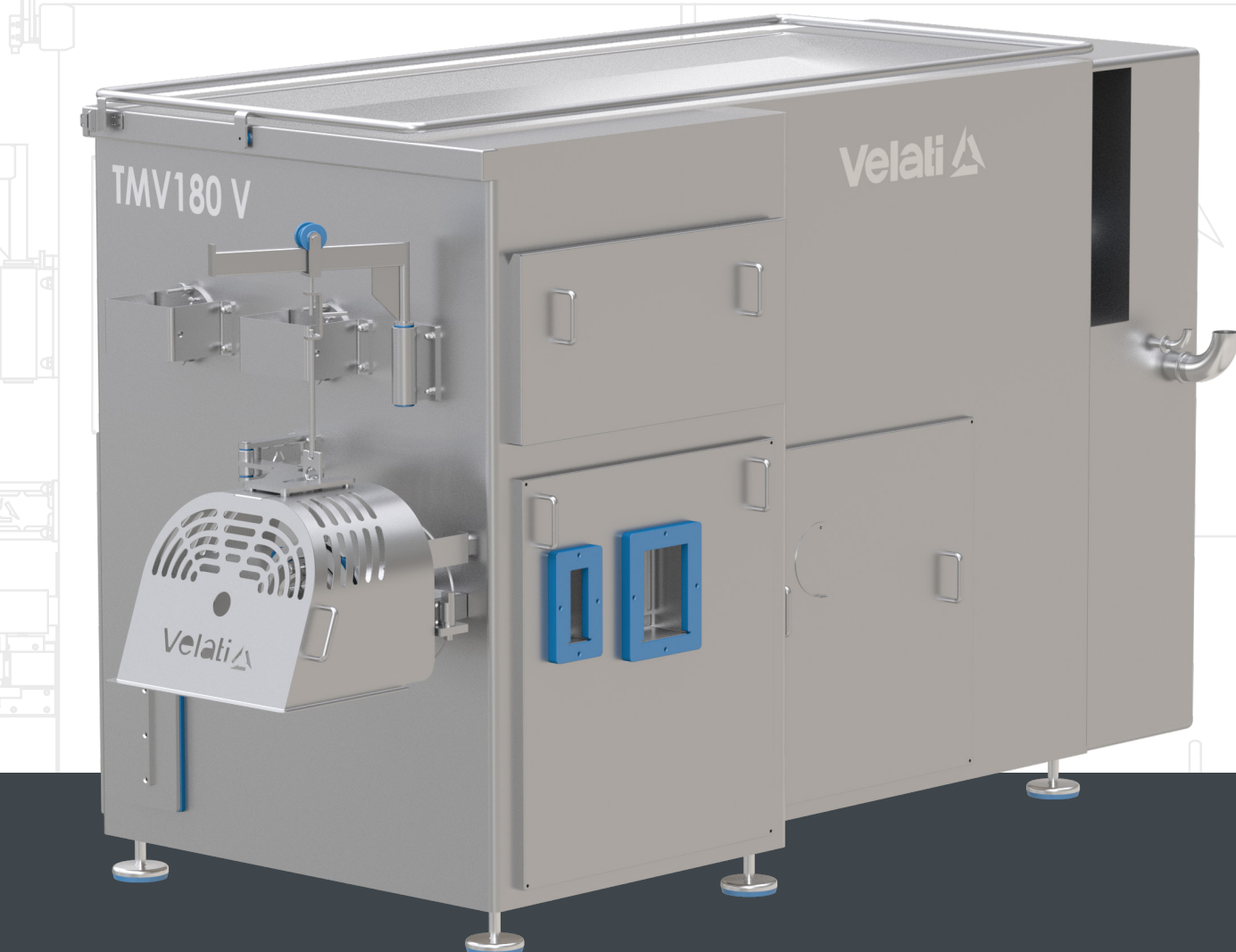


Hachoir Angulaire TMV180V



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 la transformation de viande fraîche dans les moyennes et grandes industries. Un grand volume de production. Equipés d'une cuve de mélange avec deux arbres à palettes d'une capacité de 1000 litres, ce qui permet de traiter de grandes quantités de viande en un seul cycle.

Un système d'alimentation angulaire pour un flux constant.

L'alimentation de la vis de broyage est de type angulaire, avec une régulation continue de la vitesse de la vis d'alimentation. Le mouvement combiné des deux vis sans fin et leurs axes perpendiculaires assurent un flux continu et uniforme de la viande à hacher.

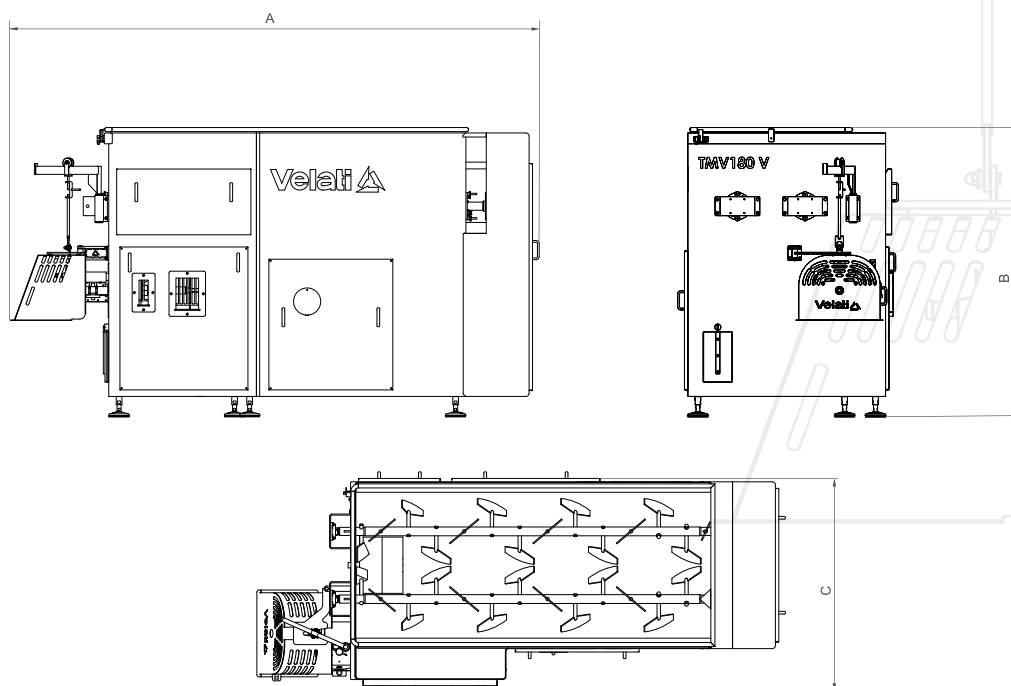
Une qualité de hachage optimale. La vitesse de la vis de hachage et du couteau peut être fixe ou réglable, afin de garantir un produit final d'une qualité supérieure. De plus, le vide est appliqué dans la tête de hachage pour améliorer la qualité de la pâte. Toutes les machines Velati sont équipées d'un 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.

Hachoir Angulaire TMV180V

MODÈLE		Hachoir Angulaire TMV180V
Grilles Ø	mm	5
Capacité de la cuve	l	2000
Capacité haoraire	t/h	5
Puissance du moteur de la vis de hachage	kW	15
Puissance du moteur des arbres de mélange	kW	2*3
Puissance pompe à vide	kW	1,1
Puissance vis de l'alimentation	kW	1,5

MODÈLE		Hachoir Angulaire TMV180V
Grilles Ø	mm	180
Capacité de la cuve	l	2000
Dimensions	A	mm
	B	mm
	C	mm
Poids	kg	3000

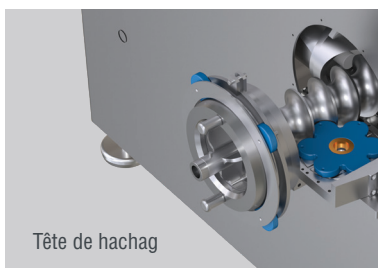
*Les dimensions indiquées dans cette fiche technique sont indicatives et peuvent être modifiées. Les performances sont à considérer comme une machine neuve. Dans des conditions climatiques normales et pour une utilisation conforme à ce qui est indiqué sur le manuel d'utilisation. Des équipements différents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



Interface opérateur tactile



Tête de hachag



Jeu de coupe

