

Hachoirs TA6-TA



Les hachoirs Velati TA6 et TA sont entièrement conçus en acier inoxydable avec des matériaux spécialement adaptés au contact alimentaire selon la norme MOCA et répondent également aux exigences élevées de la norme Hygienic Design.

Grâce à leurs réglages spécifiques, la possibilité de régler deux vitesses de rotation pour la vis de gavage et en ayant une vitesse fixe pour les couteaux en font des machines spécialement adaptées à la transformation de viande fraîche et congelée.

Equipés d'une trémie de 280 ou 410 litres avec gaveur à palettes et disponibles en différents diamètres de têtes de hachage 130, 150, 180 et 220 mm.

Toutes les machines Velati sont équipées d'une interface opérateur à écran tactile IP69k intuitive pouvant être utilisée sur les machines individuelles ou sur lignes de production automatisées.

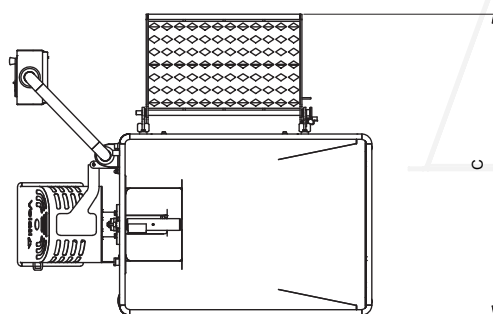
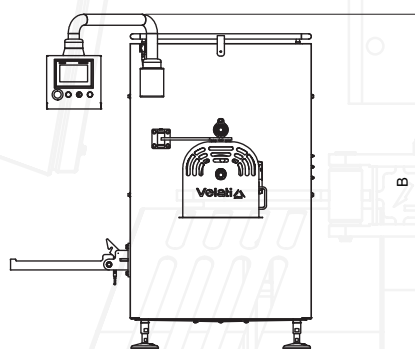
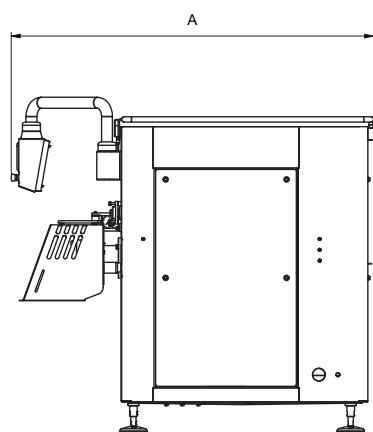
Hachoirs TA6-TA

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE		TA6		TA		
Version		130	150	150	180	220
Capacité horaire	t/h	1,5/2,5		2/4	2,5/5	3,5/7
Puissance du moteur hachoir	kW	15		22	30	37
Température des matières premières	°C	-3°C / +3°C		-4°C / +3°C	-6°C / +3°C	

MODÈLE		TA6		TA		
Grilles Ø	mm	130	150	150	180	220
Volume total de la cuve	l	280		410		
Dimensions	A	mm	1800		2300	
	B	mm	1700		1900	
	C	mm	1000		1200	
Poids	kg	1180		1350		1500

*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.



Pieds pesons



CO₂ - SV



Couvercle



Égreneur



Élévateur de bacs Europe 200 litres



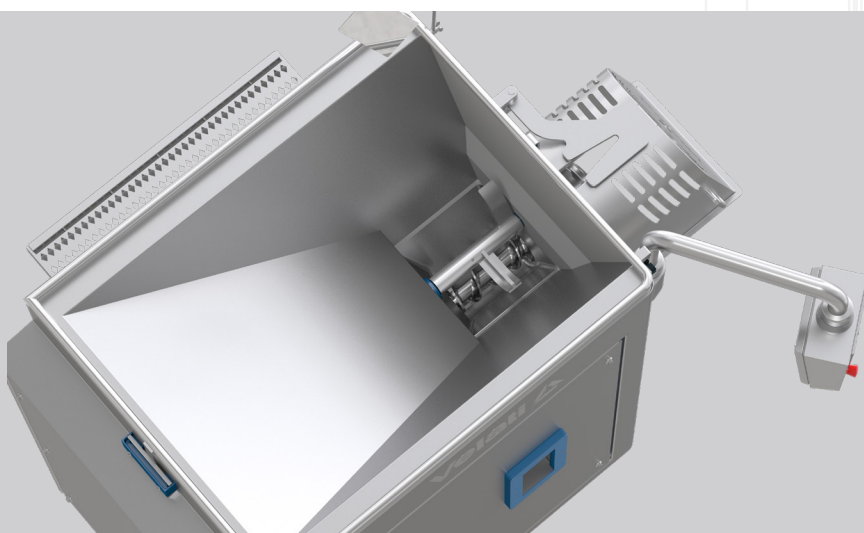
Kit de déchargement



Sonde de température



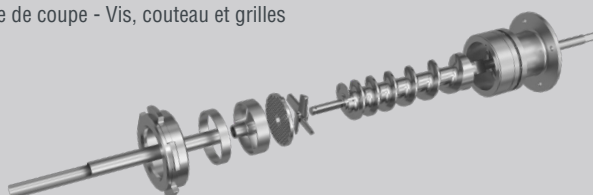
Capteur de niveau



Interface opérateur tactile



Outillage de coupe - Vis, couteau et grilles



Pied design hygiénique

