

Picadora Refinador **TAM**



Las picadoras refinadoras Velati - completamente construidas en acero inoxidable y con materiales adecuados para contacto con alimentos según normativa MOCA y directrices de Hygienic Design - han sido diseñadas específicamente para la producción de mortadela.

Las versiones disponibles, con motores de 55, 110 y 132 kW, son adecuadas para producciones de pequeña, mediana y gran escala.

El sistema de cinco discos y cinco cuchillas permite alcanzar una granulometría del producto procesado inferior a 1 mm.

En la versión de 55 kW, se suministra con un depósito de premezcla de 1.000 litros, mientras que, en las versiones de 110 y 132 kW, se suministra con un depósito de premezcla de 1.500 litros. Otras capacidades están disponibles bajo petición.

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

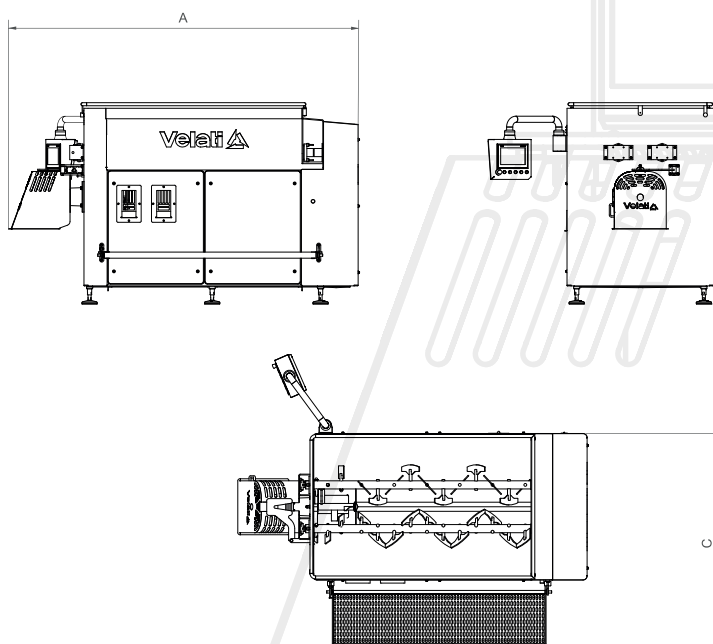
Refinador TAM

DATOS TECNICOS

MODELO	PICADORA REFINADOR TAM			
Placas ø	mm	180	180	220
Capacidad de la cuba de mezcla	l	1000	1500	
Alcance horario	t/h	1,8	3,6	4
Potencia del motor de desbaste	kW	55	110	132
Potencia del motor de mezclado	kW	2*3		
Potencia total instalada	kW	61	117,5	139,5

MODELO	PICADORA REFINADOR TAM		
Capacidad de la tolva de mezcla	l	1000	1500
Dimensiones	A	mm	3400
	B	mm	1950
	C	mm	1200
Peso	kg	2200	3800

*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.



Células de pesaje



Sensor de nivel



Kit de descarga nervios



Elevador para carro 200 lt



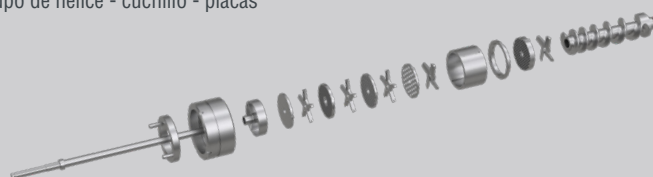
Sensor de temperatura



Panel con pantalla táctil



Grupo de hélice - cuchillo - placas



Pie de diseño higiénico

