

Hachoir Affineur **TAM**



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 production de mortadelle, mais peuvent également être utilisés pour d'autres types de produits nécessitant une texture très fine.

Trois modèles pour répondre à tous les besoins. Disponibles avec des motorisations de 55, 110 et 132 kW, nos hachoirs affineurs s'adaptent aux productions de toutes tailles, de la petite à la grande industrie. Un système de hachage ultra-performant.

Le système avec cinq plaques et cinq couteaux permet d'atteindre une granulométrie inférieure à 1 mm, garantissant ainsi une texture extrêmement fine et homogène pour votre mortadelle.

Des cuves de prémélange adaptés.

Le modèle de 55 kW est fourni avec une cuve de prémélange de 1000 litres.

Les modèles de 110 et 132 kW sont équipés d'une cuve de prémélange de 1500 litres. D'autres capacités sont disponibles sur demande pour répondre à vos besoins spécifiques. 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.

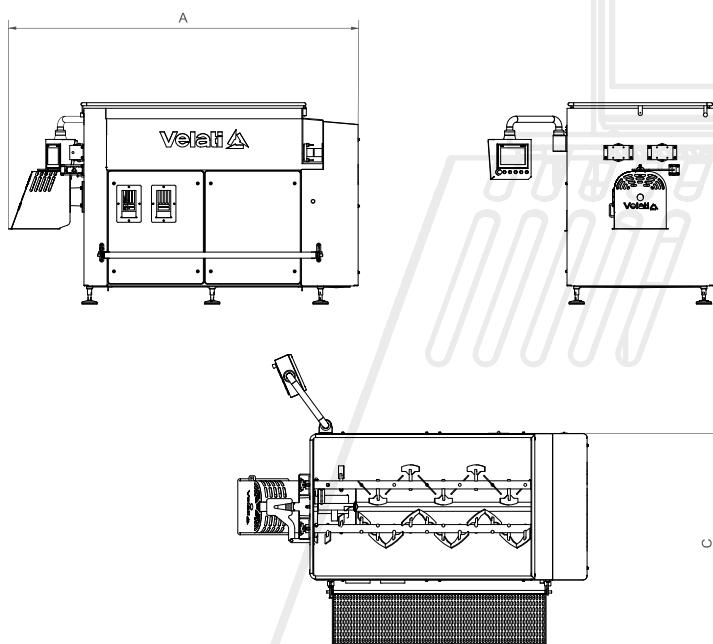
Affineur TAM

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE		Hachoir Affineur TAM		
Grilles ø	mm	180	180	220
Capacité de la cuve	l	1000	1500	
Capacité horaire	t/h	1,8	3,6	4
Puissance du moteur de broyage	kW	55	110	132
Puissance du moteur de mélange	kW	2*3		
Puissance totale installée	kW	61	117,5	139,5

MODÈLE			Hachoir Affineur TAM	
Capacité de la cuve	l		1000	1500
Dimensions	A	mm	3400	3850
	B	mm	1950	2100
	C	mm	1200	1200
Poids	kg		2200	3800

*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



Capteur de niveau



Kit de déchargement



Élévateur de bacs Europe 200 litres



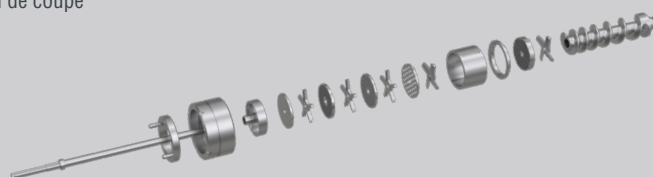
Sonde de température



Interface
opérateur
tactile



Jeu de coupe



Pied design
hygiénique

