

Handwerk Mischwolf

TM6



Die Velati-Mischwölfe der Typen TM6 ist gemäss den gültigen MOCA-Vorschriften und den Hygiene Design Richtlinien konstruiert. Gefertigt wird in rostfreiem Stahl und Materialien, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Sie verarbeiten frisches, gekühltes und gefrorenes Fleisch sowie anderes wie Gemüse usw. Das Modell TM6 kann mit zwei verschiedenen Geschwindigkeiten der Zuführschnecke betrieben werden, wobei die Geschwindigkeit der Messer immer die gleiche ist. Das Modell TM6vv ist mit einem speziellen Getriebe ausgestattet, das die Geschwindigkeitsvariation sowohl an der Zuführschnecke als auch an den Messern ermöglicht.

Beide Modelle sind mit einem Mischbehälter von 650 l und zwei 2 Mischpaddelwellen ausgestattet. Mögliche Lochscheibendurchmesser sind 130/150/180mm und sind somit ideal für Klein- und Mittelbetriebe. Alle Velati-Maschinen sind mit einem IP69k-Touchscreen-Bedienfeld mit intuitiver Benutzeroberfläche ausgestattet und können als eigenständige Maschinen oder als Teil automatisierter Produktionslinien geliefert werden.

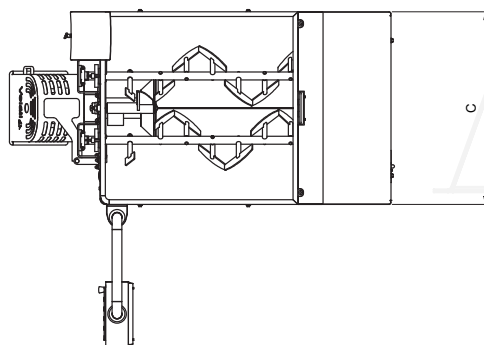
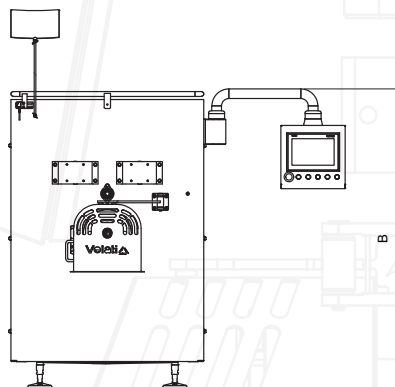
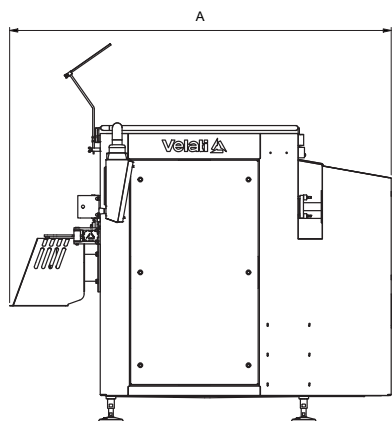
Handwerk Mischwolf TM6

TECHNISCHE DATEN

MODELL		TM6			TM6VV
Version		130	150	180	180
Kapazität	t/h	1,5 / 2,5			2/4
Mischer Motor	kW	3			
Wolf Motor	kW	15			22
Temperatur Bereich	°C	-3°C / +3°C			-4°C / +3°C

MODELL		TM6			TM6VV
Lochplatten Ø	mm	130	150	180	180
Fassungsvermögen des Mischbehälters		I	650		
Abmessungen	A	mm	2250		
	B	mm	1900		
	C	mm	1200		
Gewicht		kg	1180		

*Die in diesem Informationsblatt angegebenen Abmessungen sind Richtwerte und können variieren. Die Leistung bezieht sich auf ein fabrikanneues Gerät unter normalen klimatischen Bedingungen und bei Verwendung wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Unterschiedliche Konfigurationen können dazu führen, dass einige Werte variieren.



Wiegезellen



CO₂ - N₂



Tank Abdeckung



Salamischleuder



Füllstandsensor



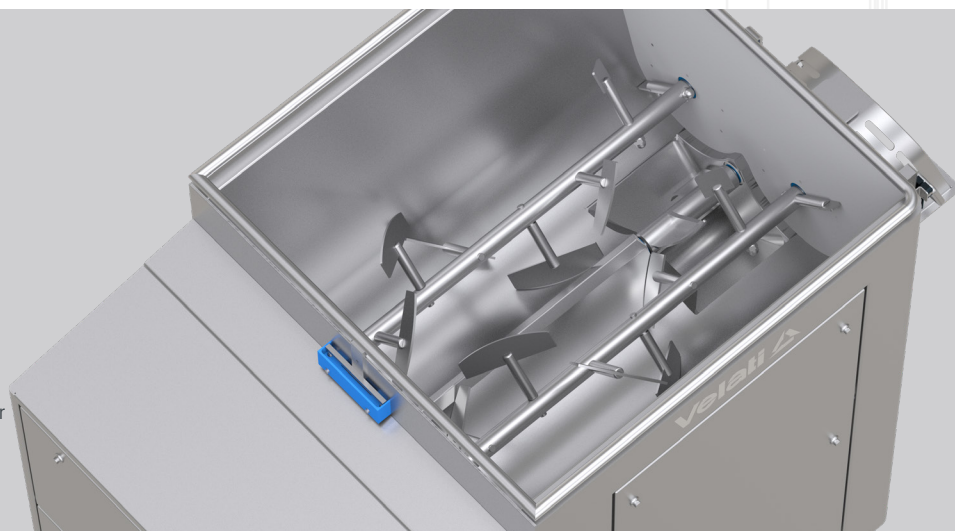
Sehnen/Knorpel Separator



Temperatursensor



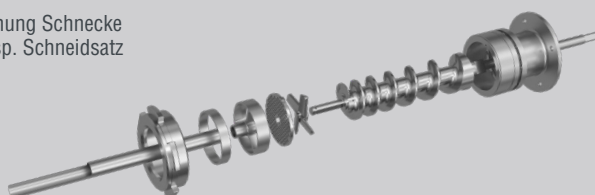
Mastbeschickung für Fleischwagen



Touchscreen-
Bedienfeld



Anordnung Schnecke
und Bsp. Schneidsatz



Maschinenfüße
in Hygiene
Design

