

Hachoirs Mélangeurs **TM6-TM6vv**



Les hachoirs mélangeurs Velati TM6 et TM6vv 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.

La version TM6vv est équipée d'une transmission spécifique qui permet d'avoir une vitesse différente entre la vis de gavage et les couteaux.

Equipés d'une trémie de 650 litres avec arbres de mélange et disponibles en différents diamètres de têtes de hachage 130, 150, 180 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.

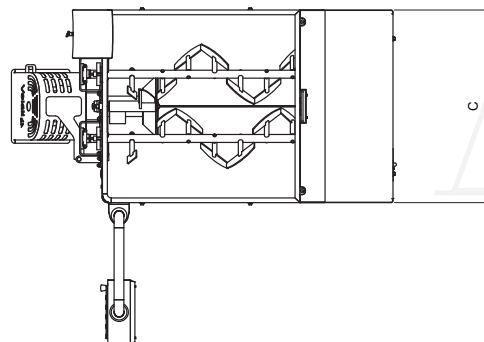
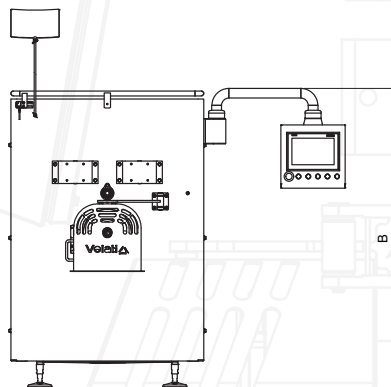
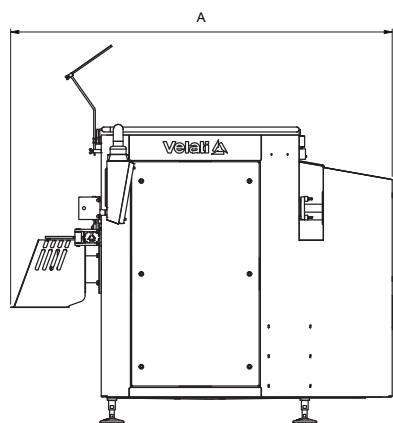
Hachoirs TM6 - TM6vv

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE		TM6			TM6vv
Version		130	150	180	180
Capacité horaire	t/h	1,5 / 2,5		2/4	
Puissance du moteur de mélange	kW	3			
Puissance du moteur hachoir	kW	15		22	
Température des matières premières	°C	-3°C / +3°C		-4°C / +3°C	

MODÈLE		TM6			TM6vv
Grilles Ø	mm	130	150	180	180
Volume total de la cuve		l	650		
Dimensions	A	mm	2250		
	B	mm	1900		
	C	mm	1200		
Poids		kg	1180		

*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



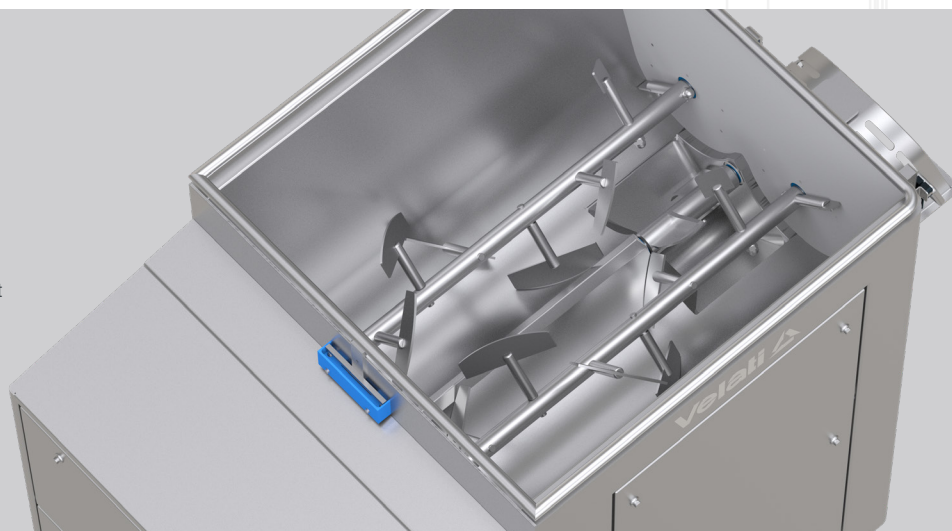
Kit de déchargement



Sonde de température



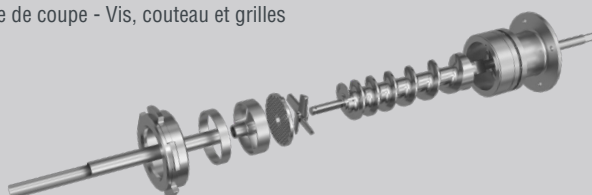
Capteur de niveau



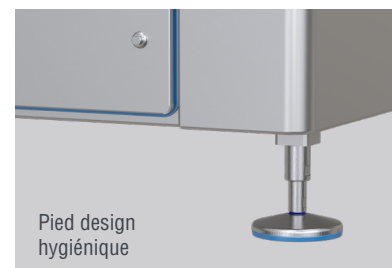
Interface opérateur tactile



Outillage de coupe - Vis, couteau et grilles



Pied design hygiénique



Siège Opérationnel: via Trento, 2 - 20067 Tribiano (Mi) IT - Tel. +39 02 9064717 - Fax +39 02 90630808 - info@velati.com - Part. IVA 11964710153 - Cod fisc. 02632720237- REA 1520566 - Capitale Sociale Euro 100.000,00 - Tribunale di Milano 172456 **Siège Légal:** via Turati, 7 - 20121 Milano IT www.velati.com

