

MÉLANGEURS À TRAPPES

Mezcladoras con escotillas para la descarga

Le mélangeur à vidange par trappes Velati est entièrement réalisé en acier inoxydable et est constitué d'une cuve de mélange à double berceau où sont présents deux arbres à palettes qui se croisent de forme et dimensions égales. La capacité de la cuve peut varier de 1.100, 1.500, 2.000, 3.000, 4000 litres. Sur demande on réalise des machines avec cuves de capacité supérieure. Tous les mélangeurs sont disponibles même dans les versions sous vide et avec injection de CO₂.

Généralement ces machines sont utilisées pour des productions de qualité, et sont équipées d'un vidange par trappes glissantes placées sur le fond de la cuve. Le système permet un mélange parfait des composants et une vidange rapide. Ce modèle de mélangeur est utilisé en particulier pour la production de saucisses, de saucisson sec et de mortadelle.

La mezcladora con escotillas para la descarga Velati esta hecha completamente de acero inoxidable y esta formada por una doble cuna con dos ejes mezcladores con palas con las mismas formas y dimensiones que se cruzan entre ellas. La capacidad del tanque puede ser de 1.100, 1.500, 2.000, 3.000 y 4.000 lt., tanques con mayor capacidad a petición. Cada mezcladora también esta disponible una versión al vacío y con una entrada CO₂.

Generalmete se utiliza para obtener producciones de calidad, vienen equipadas con un sistema de descarga que deja caer el producto por unas escotillas situadas en el fondo del tanque. El sistema permite una perfecta mezcla de diferentes componentes y una rápida descarga. Este tipo de mezcladoras es utilizado para salchichas, salami y la típica mortadela italiana.





Capacité cuve Lt. 1.100 - 1.500 - 2.000 - 3.000 - 4.000 - 5.000

Capacidad del tanque Lt. 1.100 - 1.500 - 2.000 - 3.000 - 4.000 - 5.000

Accessoires

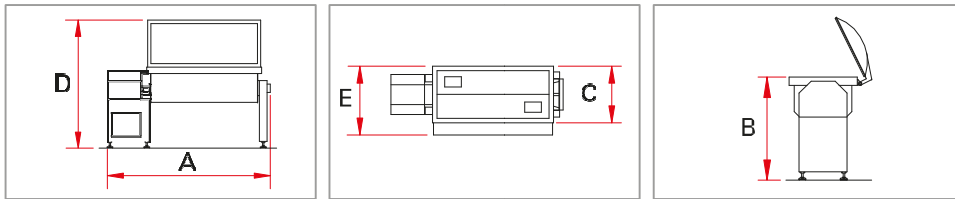
- CO₂
- Doseur de liquides
- Pieds pesons
- Contrôle température
- Arbres à spirale
- Vitesse variable
- 2 couvercles à commande séparée pour le modèle sous vide
- Trappes hydrauliques à encombrement réduit

Accesorios

- CO₂
- Dosificadora de líquidos
- Células de pesaje
- Control de temperatura
- Ejes espirales
- Velocidad ajustable
- 2 cubiertas con mandos separados para el modelo de vacío
- Escotillas hidráulicas con dimensiones reducidas

Dimensions machine

Dimensiones de la máquina



	1.100 SCC	1.100 SCC Sous Vide	1.500 SCC	1.500 SCC Sous Vide	2.000 SCC	2.000 SCC Sous Vide
Capacité cuve (Lt) Capacidad del tanque (Lt)	1.100	1.100	1.500	1.500	2.000	2.000
Puissance moteur (Kw) arbres cuve Potencia del eje (Kw)	11	11	18	18	22	22
Puissance moteur (Kw) équipement hydraulique Potencia hidráulica (Kw)	-	1,5	-	1,5	-	1,5
Puissance moteur (Kw) pompe du vide Potencia del vacío (Kw)	-	2,2	-	4	-	4
Capacité pompe (m ³ /h) du vide Rango de bomba de vacío (m ³ /h)	-	105	-	200	-	200
Puissance totale (Kw) Potencia total (Kw)	11	14,7	18	23,5	22	27,5
Dimensions machine (mm) Dimensiones máquina (mm)	A 2.870 B 1.640 C 950	A 2.870 D 2.600 E 1.200	A 3.300 B 1.750 C 1.200	A 3.300 D 3.000 E 1.500	A 3.800 B 1.750 C 1.200	A 3.800 D 3.000 E 1.500
Poids (Kg) Peso (Kg)	2.000	2.200	1.800	2.450	2.460	3.360

MELANGEURS À TRAPPES

Mezcladora con escotillas para la descarga



Velati
TECNOLOGIE ALIMENTARI DAL 1867

Via Trento, 2 – 20067 Tribiano (MI) Italia
Tel. +39 02 9064717
Fax +39 02 90630808
Internet: www.velati.com
e-mail: info@velati.com
Cod. fisc. 02632720237
Part. IVA IT 11964710153