



# TRITACARNE TA - TM - TMR

## TA - TM - TMR Grinder

I tritacarne Velati TA - TM - TMR, interamente costruiti in acciaio inox, sono stati studiati per effettuare lavorazioni di carne fresca, raffreddata e congelata per la media/grande industria.

I modelli TA e TM dispongono di due velocità sull'elica di alimentazione mentre la velocità dei coltelli rimane costante; il modello TMR, invece, dispone di velocità variabile con conseguente cambiamento di velocità sull'elica di alimentazione e sui coltelli, a garanzia di un prodotto a elevato standard qualitativo.

Ulteriore differenza tra i vari modelli è data dalla vasca di miscelazione non presente nel modello TA dotato di una tramoggia con alimentatore a palette. I modelli TM e TMR sono invece dotati di una vasca di miscelazione con due alberi a palette.



The Velati's TA - TM - TMR grinders, completely made of stainless steel, have been designed to perform fresh, cooled, and frozen meat productions for the medium/big industry.

The TA and the TM models are equipped with two speeds on the feeding worm while the knife speed remains constant; the TMR model, instead, is provided with a variable speed functioning with consequent speed variation on the feeding worm and knives ensuring a high quality products standard. Another difference between the various models regards the mixing tank which is not present in the TA model, equipped instead with a hopper with feeding paddles. The TM and TMR models are equipped with a mixing tank with two paddled shafts.

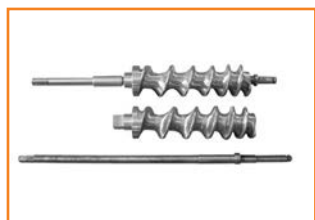
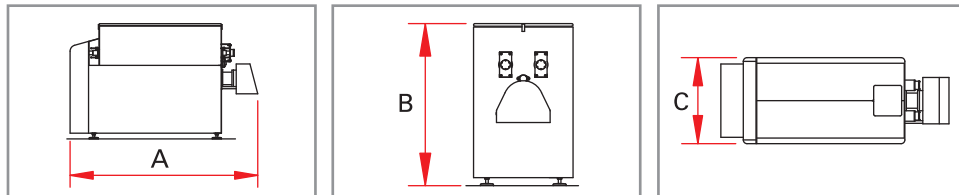


**Bocca di macinatura Ø 150 - 180 - 220 mm**  
**Grinding outlet mouth Ø 150 - 180 - 220 mm**

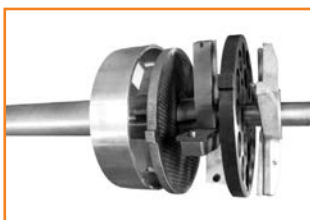
**Accessori – Accessories**

- Iniezione CO2 • Celle di pesatura • Scaricanervo • Caricatore per carrelli standard da lt. 200
- CO2 injection system • Weighing cells • Sinew discharge system • Lifter device for 200 lt. trolleys

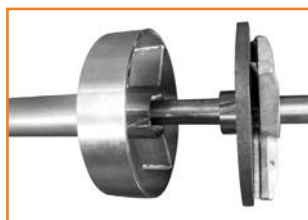
**Ingombri macchina – Machine dimensions**



Elica fissa ed elica folle  
Fixed worm and free worm

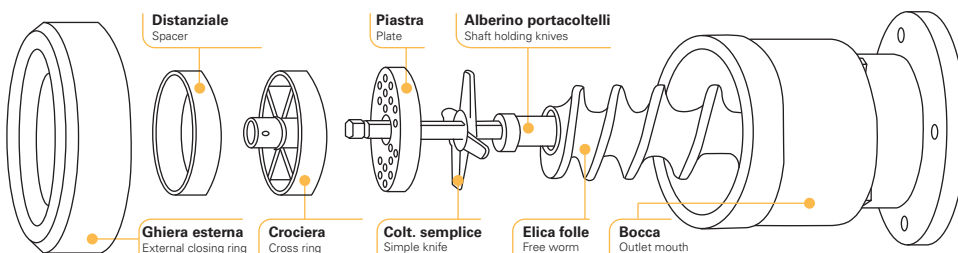


Scarica nervo doppio  
Double sinew discharge system



Scarica nervo semplice  
Simple sinew discharge system

**Montaggio per la lavorazione salame – Salame processing assembly**



	TA 180 TA 220	TM 180 TM 220	TMR 180 TMR 220 Vel. variabile Adjustable speed
Ø Piastra Ø Plate	180 (220)	180 (220)	180 (220)
Capacità vasca (Lt) Tank capacity (Lt)	250	1.000	1.000
Potenza motori vasca (Kw) Tank motor power (Kw)	–	2,2 x 2	2,2 x 2
Altri motori (Kw) Other motors (Kw)	–	–	0,75
Potenza motore principale (Kw) Main motor power (Kw)	30 (220/37)	30 (220/37)	30 (220/37)
Potenza totale (Kw) Total power (Kw)	30 (220/37)	34,4 (220/41)	35,15 (220/42,1)
Aria compressa Compressed air	5/6	5/6	5/6
Produzione oraria (Ton/h) Output / hour (Ton/h)	2,5/5 (220 - 3,5/4)	2,5/5 (220 - 3,5/4)	2,5/5 (220 - 2,5/5)
Ingombri macchina (mm) Machine dimensions (mm)	A 1.800 B 1.700 C 1.000	A 3.210 B 1.900 C 1.150	A 3.210 B 1.900 C 1.150
Peso (Kg) Weight (Kg)	1.450	2.050	2.320

TRITACARNETA – TM – TMR  
TA – TM – TMR Grinder

SINERT



REG 1141-A  
UNI EN ISO 9001-2000



**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