



TRITACARNE TA6 - TM6

TA6 - TM6 Grinders

I tritacarne Velati TA6 - TM6, interamente costruiti in acciaio inox, sono stati studiati per effettuare lavorazioni adatte alla piccola/media industria con le medesime caratteristiche dei tritacarne costruiti per la grande industria. Entrambi i modelli sono disponibili in due versioni rispettivamente a due velocità e a velocità variabile. La prima versione, quella a due velocità, dispone di due velocità sull'elica di alimentazione mentre la velocità dei coltelli rimane costante; la seconda versione, a velocità variabile, è dotata invece di velocità variabile sia sull'elica di alimentazione che sui i coltelli, permettendo in questo modo di mantenere un'elevata qualità del prodotto. Il modello TA6 non dispone della vasca di miscelazione ma di una tramoggia con un alimentatore a palette, mentre il modello TM6 è dotato di una vasca di miscelazione con due alberi a palette.



Velati's TA6 - TM6 grinders, completely built in stainless steel, have been designed to perform productions fitted for the small/medium industry preserving the same mechanical and technical characteristics of grinders built for the large industry. Both models are available in two different versions: two speeds and variable speed.

The first version, the two speeds one, has two speeds on the feeding worm while the knives' speed remains constant; the second version, the variable speed one, has instead a variable speed both on the feeding worm and on the knives allowing to maintain a high quality product. The TA6 model has not the mixing tank but a hopper with a paddle feeder, while the TM6 model is provided with a mixing tank with two shafts with paddles.

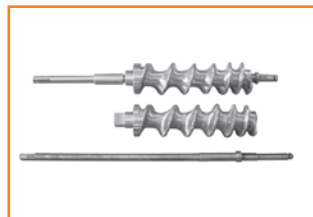
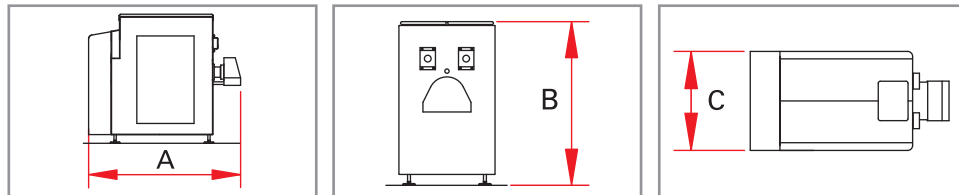
Bocca di macinatura Ø 130 - 150 mm

Grinding Outlet Mouth Ø 130 - 150 mm

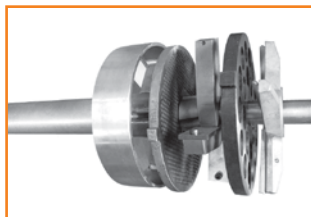
Accessori – Accessories

- 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

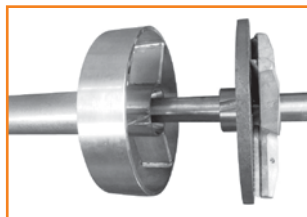
Ingombri macchina – Machine dimensions



Elica fissa ed elica folle
Fixed worm and free worm

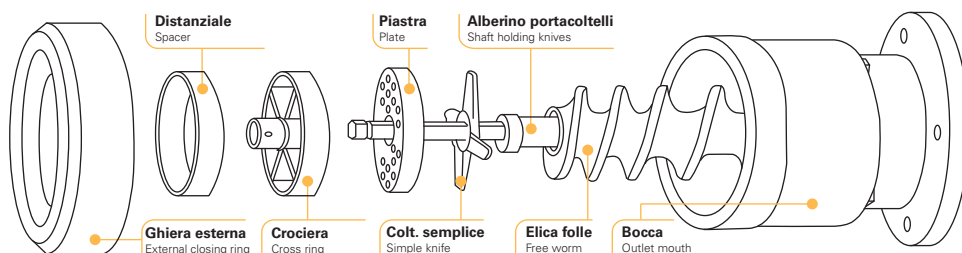


Scarica nervo doppio
Double sinew discharge system



Scarica nervo semplice
Simple sinew discharge system

Montaggio per la lavorazione salame – Salame processing assembly



	TA6 1V 150 TA6 2V 150 TA6 VV 150	TM6 2V 150 TM6 VV 150
Ø Piastra Ø Plate	150 (130)	150 (130)
Capacità vasca (Lt) Tank capacity (Lt)	200	450
Potenza motori vasca (Kw) Tank motor power (Kw)	–	1,5 x 2
Altri motori (Kw) Other motors (Kw)	–	–
Potenza motore principale (Kw) Main motor power (Kw)	15	15
Potenza totale (Kw) Total power (Kw)	15	18
Aria compressa Compressed air	–	–
Produzione oraria (Ton/h) Output / hour (Ton/h)	1,5/2,5 (130 - 1/2)	1,5/2,5 (130 - 1/2)
Ingombri macchina (mm) Machine dimensions (mm)	A 1.660 B 1.640 C 1.000	A 2.000 B 1.705 C 1.000
Peso (Kg) Weight (Kg)	800	1.030

TRITACARNE TA6 – TM6
TA6 – TM6 Grinder

SINISERT



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