

NEW  
NEW  
NEW  
NEW  
NEW  
NEW



## THOR GRINDERS

The Velati THOR grinders, completely made of stainless steel, represent the latest generation of machine fitted for the medium and large food industry. They are suitable for high - productivity of fresh, chilled and frozen meat and they maintain the highest standards in terms of safety, sanitation and quality of cut.

The strong basic structure of THOR grinders permits to get three different versions: TA, DWE and TW. All of them have been designed specifically to face the increase in productivity while maintaining the excellent quality of Velati's equipment.



## TRITACARNE THOR

*I tritacarne Velati THOR, rappresentano l'ultima generazione di macinatori destinati alla media e grande industria alimentare. Sono interamente costruiti in acciaio inossidabile garantiscono un'elevata produttività per lavorazioni di carne fresca, raffreddata e congelata, mantenendo i più alti standard in fatto di sicurezza, di igienizzazione e di qualità di taglio.*



*La robusta struttura di base dei tritacarne THOR consente di ottenere tre distinte versioni: TA, DW e TW. Ognuna di queste è stata progettata specificamente per affrontare le sempre crescenti esigenze di produttività, mantenendo elevata la qualità che da sempre contraddistingue i macchinari Velati.*

*Le tre versioni presentano un'unica robusta struttura di base dotata di un'elica di macinatura da 275 mm di diametro e bocca per piastre da 300 mm.*

*La parte superiore si differenzia per una tramoggia di alimentazione (TA), un'elica di frantumazione (DW) o denti contrapposti di frantumazione (TW).*

NEW  
NEW  
NEW  
NEW  
NEW

The three versions have a single strong basic structure equipped with a grinding worm with 275 mm diameter and an outlet mouth for 300 mm plates.

The upper part could be supplied with a feeding hopper (TA), a grinding worm (DW) or an opposite crushing teeth (TW).

The TA model has been developed to work exclusively with broken meat while the DW model is able to work both with fresh and frozen meat (up to -20 ° C); finally the TW model is able to process, due to its flexibility, frozen blocks (-25°C) different in size and in consistency.

The meat grinders THOR are all equipped with high-efficiency class motors which can be remotely controlled by an inverter and they can be used individually or placed in a automatic production.

The intuitive touch-screen control panel allows the operator to monitor, instant by instant, pressure and temperature inside the outlet grinding mouth, absorptions, crushing and cutting speed in order to optimize the desired performance.



*Il modello TA è stato sviluppato per lavorare esclusivamente con carne sgrossata o fresca, il modello DW per lavorare con carne sia fresca che congelata (fino a - 20°C); il modello TW è stato sviluppato per poter trattare, con estrema flessibilità, i diversi standard sia dimensionali che di consistenza dei blocchi congelati (- 25°C).*

*I tritacarne della serie THOR, tutti dotati di motori ad alta classe di efficienza con possibilità di essere pilotati da inverter, possono essere impiegati singolarmente o inseriti in una linea di produzione automatica.*

*L'intuitivo pannello di comando touch-screen permette all'operatore di monitorare, istante per istante, pressione e temperatura all'interno della bocca di macinatura, assorbimenti, velocità di frantumazione e di taglio al fine di ottimizzare le performance desiderate.*