



MULINO EMULSIONATORE FINER150-FINER180

Emulsifier Finer150-180

I mulini emulsionatori a due stadi Velati, interamente costruiti in acciaio inossidabile, sono macchinari progettati per raffinare il prodotto già macinato; grazie all'innovativo sistema di taglio statore-rotore che permette una lavorazione di elevata efficacia e precisione, sono utilizzabili per svariate tipologie di prodotti alimentari, mantenendo i più alti standard in fatto di sicurezza e di igienizzazione e garantendo una granulometria del prodotto in uscita pari 0,2 mm.

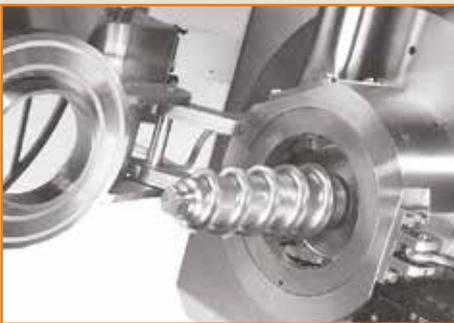
Entrambi i modelli del mulino raffinatori FINER150 con bocca da 150 mm di diametro e FINER180 con bocca da 180 mm di diametro, grazie all'essenziale design, lavorano con bassi livelli di vibrazioni e di rumorosità e possono operare sia come macchine stand-alone che, grazie alla loro grande flessibilità, all'interno di linee di produzione automatizzate.

I componenti di taglio, rotor-statori installati nella bocca, sono singolarmente intercambiabili così da comportare un'importante riduzione dei costi di manutenzione e di minimizzare i tempi di fermo macchina.

The Velati emulsifiers in two stages, constructed entirely of stainless steel, are machines designed to refine the product already ground; thanks to the innovative stator-rotor cutting system that allows a high processing efficiency and precision, they are used for various types of food, while maintaining the highest standards in safety and sanitation, ensuring a grain size of the coming out product of 0.2 mm.

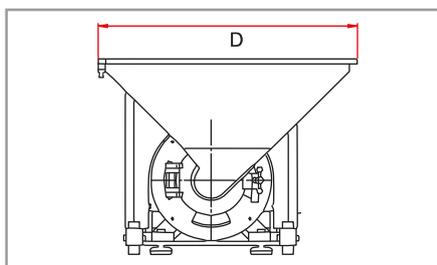
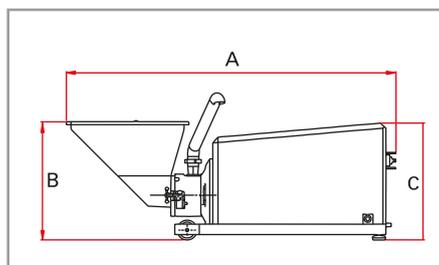
Both models of the refiner, FINER150 with outlet mouth of 150 mm in diameter and FINER180 with outlet mouth of 180 mm in diameter, thanks to the essential design, work with low levels of vibration and noise, and can operate either as a stand-alone machines or in automated production lines, thanks to their great flexibility.

The components of cut, rotor-stators installed in the outlet mouth, are individually interchangeable so as to result in a significant reduction of maintenance costs and minimize the stop time of the machine.





Ingombri macchina
Machine dimensions



| | FINER 150 | FINER 180 |
|---|-----------|-----------|
| Diametro (mm) Diameter (mm) | 150 | 180 |
| Tramoggia (lt) Tank (lt) | 250 | 250 |
| Potenza (Kw) Power supply (Kw) | 55/66 | 75/90/110 |
| Peso (Kg) Weight (Kg) | 1.200 | 1.300 |
| Produzione (ton/h) Output capacity (ton/h) | 2/3,5 | 3,5/5 |

MULINO EMULSIONATORE
FINER150-FINER180
Emulsifier Finer150-180



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