

● MOD. MT 2CUB ●

**Taglierina - Coupoir en des et anneaux - Dice and ring cutter**

La macchina è particolarmente adatta sia per il taglio: **prodotti vegetali** (peperoni interi e a falde, in semi-conserva o appena scottati, melanzane a fette, funghi scottati), **prodotti ittici** (totani, seppie, calamari, anche ad anelli, e piovre).

**La macchina è composta da due gruppi taglio.**

Il primo a lame circolari riduce il prodotto in filetti. La distanza tra lama e lama determina la dimensione dei filetti. La macchina base viene fornita con una distanza tra lama e lama di 8 mm. Il rullo alimentatore è fornito con una distanza tra gola e gola di 4 mm. in modo che eventuali gruppi aggiuntivi della macchina possano essere multipli di 4.

Il secondo gruppo taglio a lame trasversali divide i filetti in cubetti. Questo gruppo taglio è motorizzato autonomamente mediante un inverter che permette di variare il numero dei giri delle lame (agendo su una manopola sul quadro di comando) determinando le dimensioni del cubetto. Smontando questo gruppo la macchina diventa solo filettatrice o anellatrice.

La taglierina viene alimentata mediante un nastro di entrata, che accompagna il prodotto alle lame.

Per la creazione di anelli di totani basterà inclinare il nastro in modo che peschi direttamente dalla vasca il prodotto. Il nastro è fornito di speciali accompagnatori che portano alle lame solo il prodotto posizionato orizzontalmente.

La taglierina è costruita in acciaio inossidabile AISI 304, il pettine in lega leggera anodizzata e il rullo alimentatore in materiale plastico ad uso alimentare. E' completamente ispezionabile, con estrema facilità si può togliere il nastro trasportatore per assicurare una perfetta pulizia dopo il ciclo di lavoro. La potenza installata è di 4 KW.

La macchina è dotata di protezioni, carteraggio e meccanismi elettrici in conformità alle norme di sicurezza per l'operatore.

La machine est prévue pour plusieurs types de coupe: **produits végétaux** (poivrons entiers et morceaux, en semi-conserves ou blanchis, aubergines en tranches, champignons blanchis); **produits de la mer** (calmars, sèches, encornets, y compris en anneaux, et poulpes).

**La machine se compose de deux groupes de coupe.**

Le premier, à lames circulaires transforme le produit en filets. La distance entre deux lames détermine la dimension des filets. Le modèle base est fourni avec une distance entre deux lames de 8 mm. Le rouleau d'alimentation est fourni avec une distance entre deux gorges de 4 mm de manière à ce que d'éventuelles groupes supplémentaires de la machine soient multiples de 4.

Le deuxième groupe de coupe, à lames transversales, sectionne les filets en dés. Ce groupe de coupe est motorisé par un dispositif autonome au moyen d'un variateur de vitesse qui permet de modifier le nombre de tours des lames, (à l'aide d'une manette positionnée sur le tableau électrique) ce qui permet de déterminer les dimensions du dé. En démontant ce groupe, la machine ne fait que les filets ou les anneaux.

Le coupoir est alimenté par une bande transporteuse en entrée qui accompagne les produits aux lames.

Pour avoir des anneaux de calmars ou sèches, il suffit de pencher la bande pour qu'elle aspire directement le produit de la cuve. La bande est équipée de plateaux spéciaux qui n'amènent aux lames que le produit positionné horizontalement.

Le coupoir est entièrement réalisé en acier inoxydable aisi 304, le peigne en alliage léger anodisé et le rouleau d'alimentation en matériel plastique apte à l'usage alimentaire. Il peut être inspecté dans toutes ses parties et la bande transporteuse peut être très facilement enlevée pour nettoyer la machine dans les moindres recoins après le cycle de préparation. La puissance installée est de 4 KW.

La machine est équipée de protections mécaniques, de carter et de mécanismes électriques conformément aux mesures pour la prévention des accidents visant à assurer la sécurité des opérateurs.

This machine is particularly suitable for cutting: **vegetables** (whole peppers and in strips, in semi-serve or blanched, sliced aubergines, blanched mushrooms), **fish** (squid, calamari also in rings, cuttlefish and octopus).

**The machine features two cutting units.**

The first with circular blades turns the product into fillets. The distance between the blades determines fillet size. The base machine is supplied with a distance between the blades of 8 mm. The feeding roller is supplied with a distance between the grooves of 4 mm. so that the possible additional units of the machine are multiple of 4.

The second cutting unit with cross blades dices the fillets. This cutting unit is motorised separately by an inverter by means of which blade rpm can be varied (through a knob on the control panel) determining dice size. If this unit is taken off, the machine only fillets or makes rings.

The cutter is fed by an input belt that brings the product directly in contact with the blades.

To make rings out of squid the belt needs only to be tilted so that it sucks the product directly from the tub. The belt is supplied with special feeding devices only accompanying the horizontal products to the blades.

The cutter is entirely made in AISI 304 stainless steel, the comb in light anodized alloy and the feeding roller in food-grade plastic material. All parts can be inspected; the conveyor belt is extremely easy to remove to ensure thorough cleaning after the work cycle. Installed power: 4 KW.

The machine is equipped with mechanical protections, a casing and electrical mechanisms in compliance with safety standards for the operator.

