

● **MOD. UTE** ●
TAGLIERINA - COUPEUR - CUTTER

Sistema per avere un taglio preciso, costante ed uniforme dei funghi, pomodori, melanzane, patate, insalata, yam.

La macchina è costituita da una tramoggia di carico posta sopra un cilindro di lavorazione. Uno speciale convogliatore accompagna il prodotto ad una lama (diam. 400 mm.) posizionata sul piano di lavoro. Un regolatore di taglio permette di determinare lo spessore desiderato, da 2 a 20 mm. con la possibilità di regolarlo anche in fase di lavorazione.

La macchina è munita di affilatore nella vicinanza della lama. La produzione oraria si aggira tra 400 e 500 kg./h. a seconda dello spessore di taglio e del tipo di prodotto.

La macchina è stata costruita tenendo conto delle esigenze di pulizia ed igiene richieste dal settore alimentare.

Materiale / AISI304

Peso 220 kg

Altezza di scarico 750 mm

Altezza 1300 mm

Larghezza 630 mm

Lunghezza 1600 mm

Protezione elettrica 16 A

Carico connesso 400 V 50 Hz (3 fasi)

Potenza motore 2 1.5 kW (PS)

Valore nominale kg / h fino a 650 kg / h

Système pour une coupe précise, constante et uniforme des champignons, des tomates, des aubergines, des pommes de terre, des salades, igname.

La machine consiste en une trémie de chargement placée sur un cylindre de traitement. Un convoyeur spécial accompagne le produit à une lame (diamètre 400 mm). Positionné sur la surface de travail. Un régulateur de coupe permet de déterminer l'épaisseur souhaitée, de 2 à 20 mm. avec la possibilité de l'ajuster même pendant le traitement.

La machine est équipée d'un affûteur près de la lame. La production horaire est comprise entre 400 et 500 kg / h. en fonction de l'épaisseur de coupe et du type de produit.

La machine a été construite en tenant compte des besoins de nettoyage et d'hygiène requis par le secteur alimentaire.

Matériel / AISI304

Poids 220 kg

Hauteur de déchargement 750 mm

Hauteur 1300 mm

Largeur 630 mm

Longueur 1600 mm

Protection électrique 16 A

Charge connectée 400 V 50 Hz (3 phases)

Puissance du moteur 2 1,5 kW (PS)

Valeur nominale kg / h jusqu'à 650 kg / h

System for a precise, constant and uniform cut of mushrooms, tomatoes, aubergines, potatoes, salad, yam.

The machine consists of a loading hopper placed on top of a processing cylinder. A special conveyor accompanies the product to a blade (diameter 400 mm.) Positioned on the work surface. A cutting regulator allows to determine the desired thickness, from 2 to 20 mm. with the possibility to adjust it even during processing.

The machine is equipped with a sharpener near the blade. Hourly production is between 400 and 500 kg / h. depending on the thickness of cut and the type of product.

The machine was built taking into account the cleaning and hygiene needs required by the food sector.

Material / AISI304

Weight 220 kg

Unloading height 750 mm

Height 1300 mm

Width 630 mm

Length 1600 mm

Electrical protection 16 A

Connected load 400 V 50 Hz (3 phases)

Motor power 2 1.5 kW (PS)

Nominal value kg / h up to 650 kg / h

