



TRANCHEUSE POUR COUPE DE LÉGUMES OBLONGS-TA

Machine adaptée pour la coupe en longueur de légumes oblongs, y compris de gros calibre (courgettes, carottes, aubergines, etc.) et excellente également pour le tranchage des pommes de terre, oignons, poivrons, tomates à chair bien ferme, etc.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Fourchette de production indicative

(variable en fonction du produit, de la vitesse d'alimentation et des paramètres de travail) : jusqu'à 1500 kg/ heure

Épaisseur de coupe : mini 2 mm – maxi 12 mm

Dimensions d'encombrement maximal :

1400 x 1100 x H 1800 mm

Puissance installée : 1,5 kW

Tension : 230/400 V – 50 Hz



REMARQUE : ces données se réfèrent à des modèles standard et sont susceptibles de modifications dues à des actualisations des machines.

TRANCHEUSE POUR COUPE DE LÉGUMES OBLONGS-TA

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION :

La machine, fabriquée en acier inox, est constituée essentiellement :

- d'un châssis robuste pouvant supporter tous les composants de la machine et doté de pieds réglables en hauteur ;
- d'une trémie pour l'alimentation manuelle du produit (en mode progressif) ;
- d'une chambre avec lame de coupe dotée d'une vis de réglage spéciale pour modifier l'épaisseur de coupe ;
- d'un moto-variateur pour le réglage de la vitesse de coupe ;
- d'une trémie de déchargement du produit coupé ;
- de résistances anti-condensation pour les environnements de production froids et d'un système d'aération pour les environnements chauds ;
- d'un panneau de commande ;
- de dispositifs de sécurité conformes aux normes UE. Les composants coupants (unités de coupe) sont protégés de manière appropriée par des protecteurs de différents matériaux et types (fixes ou ouvrants).



La transmission des différents mouvements est obtenue par un moteur électrique et une courroie crantée.

REMARQUE : tous les composants de la machine appelés à entrer en contact avec le produit alimentaire sont conformes aux réglementations UE en vigueur en la matière.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT :

Le produit est chargé - manuellement ou au moyen d'un convoyeur-élévateur - dans la trémie prévue à cet effet, puis acheminé par un rotor centrifuge vers la lame de coupe, qui effectue son tranchage.

Le produit coupé est enfin éjecté par la trémie de déchargement prévue à cet effet et dirigé vers les étapes de transformation suivantes ou vers le conditionnement.

QUALITÉ DU PRODUIT TRAITABLE : frais, à chair bien ferme, préalablement calibré et étêté.



AVANTAGES:

- coupe rapide, délicate, nette, régulière et toujours orientée ;
- longévité d'utilisation et remplacement rapide des composants de découpe ;
- vitesse et épaisseur de coupe rapidement réglables ;
- facilité d'accès aux composants internes pour les opérations de nettoyage et/ou d'entretien.

OPTIONS disponibles sur demande :
 variateur de vitesse pour le réglage de la vitesse de coupe
 (en alternative au moto-variateur) ,
 convoyeur-élévateur à tasseaux pour l'alimentation
 automatique du produit.

MACHINES CONNEXES :

Peleuse abrasive de tubercules,
 Étêteuse-peleuse d'oignons,
 Étêteuse de carottes et de courgettes,
 Laveuse de légumes,
 Tables d'inspection et de triage.



REMARQUE : les photos des machines présentées dans cette brochure
sont à titre indicatif et peuvent différer du dernier modèle en production.

TECNOCEAM S.R.L.
Strada Nazionale Est, 11
43044 Collecchio (PR) - Italie
TVA 00560490344
Tél. 0521 833738 - Fax 0521834087
info@tecnoceam.com
www.tecnoceam.com