



**TECNOCEAM**  
VEGETABLES PROCESSING PLANTS

## TAGLIERINA A SPIRALE - TS

Macchina idonea ad effettuare il taglio di ortaggi tipo carote, zucchine, rape, daikon, ecc. in strisce a spirale, "tagliatelle" o "spaghetti" da consumare come crudità e in mix di insalate pronte.



### SPECIFICHE TECNICHE

#### **Produzione indicativa:**

(variabile secondo il prodotto,  
la velocità di carico e le  
dimensioni di taglio)  
max. 24 vegetali/minuto

#### **Calibro del prodotto processabile:**

diam. min. 30 - max. 48 mm;  
lungh. min. 80 mm – max. 150 mm.

#### **Dimensioni di taglio:**

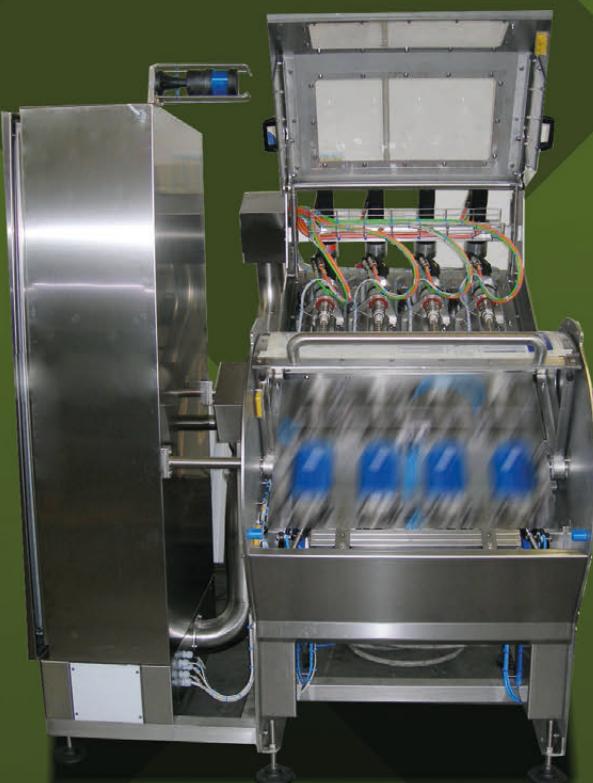
spaghetti: largh. 3 x 3 mm  
tagliatella: largh. 4 / 5 / 6 / 7 / 8 x 1 mm

#### **Dimensioni d'ingombro massimo:**

1.800 x 1.800 x H 2.000 mm

**Potenza installata:** 4,6 kW

**Tensione:** 230/400 V – 50 Hz



#### NOTE:

questi dati si riferiscono a modelli standard  
e sono soggetti a variazioni dovute ad  
aggiornamenti dei macchinari e/o a specifiche  
esigenze dell'acquirente.

# TAGLIERINA A SPIRALE - TS

## CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La macchina, fabbricata interamente in acciaio inox, è costituita nelle sue parti essenziali da:

- Robusto telaio in acciaio inox atto a sostenere tutte le componenti del macchinario e provisto di piedi regolabili in altezza;
- Sistema di alimentazione manuale con quattro alloggi prodotto;
- Gruppo di taglio regolabile e intercambiabile composto da quattro stazioni di taglio longitudinali con sedi di taglio prodotto, lame a temperino e quattro unità di taglio trasversale per determinare la lunghezza del prodotto in uscita;
- Coppia regolabile sia in velocità di rotazione che di spinta;
- Sistema di lavaggio del gruppo di taglio;
- Gruppo espulsore scarti;
- Tramoggia di uscita prodotto finale tagliato;
- Pannello di controllo;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE.

La trasmissione dei diversi movimenti è ottenuta mediante impianto pneumatico e motorizzazioni elettriche.

NOTA: tutte le componenti della macchina destinate ad entrare in contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle normative UE vigenti in materia.

## PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO:

Il prodotto viene caricato a mano dall'operatore all'interno delle stazioni di taglio. Appositi pistoni di presa e messa in rotazione del prodotto attuano il processo di taglio longitudinale. Il gruppo di taglio trasversale taglia il prodotto ad intervalli regolari e regolabili determinandone la lunghezza. Durante la lavorazione l'operatore può aprire la valvola di alimentazione dell'acqua di lavaggio per la pulizia dei gruppi di taglio.

A fine ciclo di taglio avviene l'espulsione automatica degli scarti e un segnalatore acustico avverte l'operatore che la macchina può essere caricata per effettuare un nuovo ciclo.

I vegetali affettati vengono infine espulsi e successivamente indirizzati alle seguenti fasi di lavorazione o al confezionamento.

**QUALITÀ E DEL PRODOTTO PROCESSABILE:** fresco, dalla polpa ben soda, precedentemente calibrato e spuntato.

**SPESSORI E TIPOLOGIE DI TAGLIO OTTENIBILI:** spessori e larghezza regolabili, temperini intercambiabili per taglio in strisce a spirale, "tagliatelle" o "spaghetti" dalla sezione rettangolare/quadrata.



#### VANTAGGI:

- Taglio rapido, delicato, netto e regolare;
- Ridotta quantità di scarto;
- Longevità di utilizzo e rapida sostituzione delle componenti di taglio;
- Disponibilità di differenti temperini per ottenere diversi tipi di taglio;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.



OPTIONAL disponibili su richiesta:  
temperini intercambiabili in caso  
di cambio prodotto o tipologia di taglio.



MACCHINE CORRELATE:  
Pelatrice abrasiva per tuberi,  
Lavatrice per vegetali,  
Spuntatrice per vegetali,  
Nastro di cernita a rulli.

NOTA: le immagini delle macchine riportate nella  
presente brochure sono ad uso indicativo e  
potrebbero differire dall'ultimo modello in produzione.

TECNOCEAM S.R.L.  
Strada Nazionale Est, 11  
43044 Collecchio (PR)  
P. IVA e Cod. Fisc. 00560490344  
Tel. 0521 833738 - Fax 0521 834087  
[info@tecnoceam.com](mailto:info@tecnoceam.com)  
[www.tecnoceam.com](http://www.tecnoceam.com)

