



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:

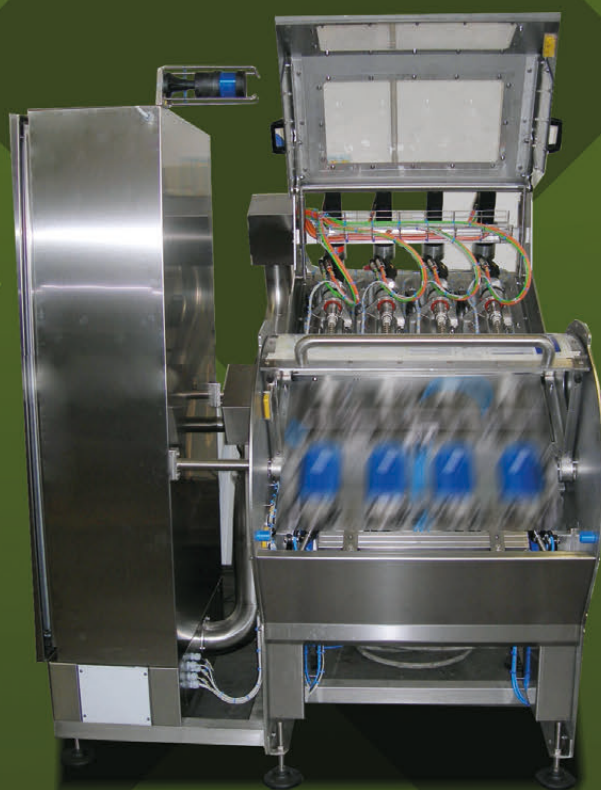
spaghetto: largh. 3 x 3 mm
tagliatella: largh. 4 / 5 / 6 / 7 / 8 x 1 mm

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 provvisto 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
www.tecnoceam.com