



## TAGLERINA AFFETTATRICE - TA

Macchina idonea ad effettuare il taglio in lunghezza di vegetali oblungi anche di grosso calibro (zucchine, carote, melanzane, ecc.), ottima anche per affettare patate, cipolle, peperoni, pomodori dalla polpa ben soda, ecc.



### SPECIFICHE TECNICHE

#### Mod. 145

#### Range di produzione indicativo:

(variabile in funzione del prodotto, della velocità di alimentazione e delle impostazioni di lavorazione) fino a 1.500 kg/ora

**Spessore di taglio:** min. 2 – max. 12 mm

#### Dimensioni d'ingombro massimo:

1.400 x 1.100 x H 1.800 mm

**Potenza installata:** 1,5 kW

**Tensione:** 230/400 V – 50 Hz



#### NOTA:

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

# TAGLERINA AFFETTATRICE-TA

## CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

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

- Robusto telaio atto a sostenere tutte le componenti del macchinario e provvisto di piedi regolabili in altezza;
- Tramoggia per alimentazione manuale del prodotto (in modalità graduale);
- Camera con lama di taglio dotata di apposita vite di regolazione per variare lo spessore di taglio;
- Motovariatore per la regolazione della velocità di taglio;
- Tramoggia di scarico prodotto tagliato;
- Resistenze anticondensa per ambienti di produzione freddi e sistema di areazione per ambienti caldi;
- Pannello di controllo;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE. Le componenti taglienti (unità di taglio) sono opportunamente protette con ripari di vario materiale e tipo (fissi o apribili).

La trasmissione dei diversi movimenti è ottenuta mediante motore elettrico e cinghia dentata.

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 o tramite nastro elevatore - nell'apposita tramoggia e quindi convogliato da un rotore centrifugo verso la lama di taglio, che ne esegue l'affettatura.

Il prodotto tagliato viene infine espulso attraverso l'apposita tramoggia di scarico e indirizzato alle successive fasi di lavorazione o al confezionamento.

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





## VANTAGGI:


- Taglio rapido, delicato, netto, regolare e sempre orientato;
- Longevità di utilizzo e rapida sostituzione delle componenti di taglio;
- Velocità e spessore di taglio rapidamente regolabili;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.

## OPTIONAL disponibili su richiesta:

Inverter per la regolazione della velocità di taglio,  
(in alternativa al motovariatore), nastro elevatore a facchini  
per l'alimentazione automatica del prodotto.

## MACCHINE CORRELATE:

Pelatrice abrasiva per tuberi,  
Spuntatrice-pelatrice per cipolle,  
Spuntatrice per carote e zucchine,  
Lavatrice per vegetali,  
Nastri di monda e cernita.



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)