

## TAGLIERINA BILAMA-TB



**TECNOCEAM**  
VEGETABLES PROCESSING PLANTS

Macchina idonea a tagliare in strisce o fette verdure in foglia (es. insalata tipo scarola, radicchio, cicorino) e, più in generale, vegetali dalla forma allungata (sedano, porro, melanzane, peperone, carote, ecc.).



### SPECIFICHE TECNICHE

#### **Range di produzione indicativo:**

(variabile secondo tipo/quantità alimentata di prodotto e impostazioni di lavorazione) 500 - 1500 kg/ora

**Spessore di taglio:** 1 - 40 mm

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

2.900 x 1.900 x H 2.100 mm  
(mod. standard)

**Potenza installata:** 4 kW circa

**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 BILAMA - TB

## CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

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

- Robusto telaio principale atto a sostenere tutte le componenti del macchinario e provvisto di piedi regolabili in altezza;
- Robusto telaio superiore saldato a quello principale;
- Nastro di alimentazione prodotto con tappeto in materiale plastico alimentare, dotato di sponde di contenimento;
- Tre nastri (due laterali e uno superiore) con tappeto in materiale plastico alimentare per la compattazione del prodotto da tagliare;
- Unità di taglio composta da due lame circolari di grande diametro per taglio orbitale, due gruppi di affilatura automatica, uno grande e uno piccolo, posti rispettivamente sul lato esterno e interno delle lame di taglio;
- Nastro con tappeto in materiale plastico alimentare per estrazione prodotto tagliato;
- Pannello di controllo;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE. Le componenti taglienti (unità di taglio) sono opportunamente protette con ripari fissi o apribili.

La trasmissione dei diversi movimenti è ottenuta mediante 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:

La macchina può essere alimentata in modo manuale o mediante nastro in linea.

Il principio di funzionamento si basa sull'azione concomitante del nastro inferiore di alimentazione prodotto e dei tre nastri di compattazione (superiore e laterali) - in fase tra di loro - i quali provvedono sia all'avanzamento del prodotto sia alla sua regolare compattazione.

Immediatamente a valle dei nastri il prodotto incontra una coppia di lame circolari rotanti sia attorno al proprio asse, sia attorno ad un asse comune, in modo da realizzare un moto di taglio combinato. Per effetto di un apposito telaietto costituente la bocca di taglio, le lame incontrano il prodotto mentre questo è ancora mantenuto compatto.

Il prodotto tagliato viene infine depositato sul nastro di estrazione e inviato verso i successivi macchinari di processo.



## VANTAGGI:

- Taglio rapido, netto, preciso e, al contempo, rispettoso del prodotto;
- Quantità di scarto minima;
- Possibilità di variare lo spessore di taglio intervenendo sugli inverter regolatori della velocità di avanzamento dei nastri e della velocità di rotazione delle lame;
- Possibilità di regolare l'inclinazione del nastro superiore compattatore in funzione della quantità e consistenza/conformazione del prodotto da tagliare, senza mai compattarlo eccessivamente;
- Possibilità di impostare da pannello di controllo i parametri di lavorazione (anche con macchina in movimento);
- Unica macchina sul mercato che consente di affilare i coltelli in 5 minuti circa senza smontare le lame per un taglio sempre perfetto;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.

## OPTIONAL disponibili su richiesta:

contrappeso di bilanciatura per taglio a lama singola (idoneo per ottenere spessori di taglio particolarmente elevati).

MACCHINE CORRELATE:  
Nastro di monda e/o cernita,  
Lavatrice per vegetali.

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



Esempio di linea compatta per lavorazione insalate, con postazioni di monda, Taglierina Bilama, Lavatrici a borbottaggio e Centrifughe ad estrazione manuale



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