

TAGLIERINA CUBETTATRICE - TC



Macchina idonea ad effettuare affettatura, listellatura (taglio in stick) e cubettatura di verdura (carote, patate, cetrioli, melanzane, peperoni, pomodori, ecc.) e frutta (mele, pere, pesche denocciolate, ecc.) fresche o trattate per la conservazione.



SPECIFICHE TECNICHE

Range di produzione indicativo:

(variabile secondo modalità di alimentazione, prodotto e impostazioni di lavorazione)

200 - 5.500 kg/ora

Mod. 19:

Spessore fette: 3 - 27 mm

Sezione stick/cubetti: 3,5 - 19 mm
(nominale) a seconda dell'attrezzatura utilizzata.

Mod. 30:

Spessore fette: 3 - 27 mm

Sezione stick/cubetti: 19 - 30 mm
(nominale) a seconda dell'attrezzatura utilizzata.

PER ENTRAMBI I MODELLI

Dimensioni d'ingombro massimo:

1.000 x 860 x H 1.400 mm circa

Potenza installata: 1,5 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 CUBETTATRICE - TC

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;
- Sistema di alimentazione manuale (in modalità graduale) o automatica tramite nastro elevatore (optional);
- Tramoggia di carico;
- Tamburo rotante;
- Unità di taglio fissa composta da lama di primo taglio orizzontale per l'affettatura, gruppo con coltelli trasversali di forma ad "L" per il secondo taglio (listellatura - stick) e gruppo con lame circolari per il terzo taglio longitudinale (cubettatura);
- Tramoggia di scarico prodotto finale tagliato;
- Pannello di controllo;
- Microinterruttore di sicurezza per la salvaguardia dell'integrità delle lame attivato dal rilevamento di corpi estranei solidi (nocciole, ecc.);
- 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 motorizzazione elettrica con trasmissione a 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 nel tamburo rotante. Quest'ultimo lo trascina con sé imprimendogli una forza centrifuga e spingendolo verso la lama di primo taglio orizzontale, che esegue l'affettatura.

La lama di primo taglio è fissa, ma il suo riscontro è regolabile tramite apposito volantino graduato per variare lo spessore delle fette (minore è lo spessore della fetta, maggiore è il tempo necessario al taglio del prodotto e, di conseguenza, minore è la produzione oraria).

Le fette possono essere tagliate a listelli (stick), che a loro volta si possono cubettare montando i relativi gruppi di taglio. I vegetali tagliati vengono infine espulsi, mediante l'apposita tramoggia di scarico, e successivamente indirizzati alle seguenti fasi di lavorazione o al confezionamento.

QUALITÀ DEL PRODOTTO PROCESSABILE: dalla polpa ben soda, precedentemente cernito, mondato/spuntato.



VANTAGGI:

- Taglio rapido, delicato, netto e regolare;
- Longevità di utilizzo e rapida sostituzione delle componenti di taglio;
- Estrema versatilità d'uso: a seconda dell'attrezzatura montata, la macchina base si può trasformare, con semplici operazioni, da affettatrice a listellatrice e anche cubettatrice;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.



OPTIONAL disponibili su richiesta:

Più gruppi per secondo taglio (listellatura - stick) di dimensioni differenti, più gruppi per terzo taglio longitudinale (cubettatura) di dimensioni differenti, inverter per regolazione della velocità dei gruppi di taglio, nastro elevatore a facchini per l'alimentazione automatica del prodotto.



MACCHINE CORRELATE:

Pelatrice abrasiva per tuberi, Lavatrice per vegetali, Spuntatrice per tuberi (carote, patate, ecc.), Spuntatrice per carote e zucchine, Nastri di monda e/o 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
www.tecnoceam.com