

TAGLIERINA PER TAGLIO A JULIENNE-TJ



Macchina idonea a tagliare a fette o a Julienne tuberi di varie dimensioni (patate, rape rosse, carote) e ortaggi tipo zucchine, ecc.



SPECIFICHE TECNICHE

Range di produzione indicativo:

(variabile secondo modalità di alimentazione, prodotto, impostazioni di lavorazione) 500-1.500 kg/ora

Spessore/dimensione di taglio ottenibili:

fette: min. 0,8 – max. 3 mm

Julienne: 3 misure di sezione

1,6 x 1,6 mm

2,2 x 2,2 mm

2,8 x 2,8 mm

Dimensioni d'ingombro massimo:

modello ad alimentazione manuale

1.210 x 600 x H 1.560 mm

modello con elevatore automatico

3.050 x 1.050 x H 2.150 mm

Potenza installata:

modello ad alimentazione manuale 1,85 kW

modello con elevatore automatico 2 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 PER TAGLIO A JULIENNE-TJ

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 o ruote autofrenanti;
- Tramoggia di carico prodotto;
- Gruppi di taglio regolabili - in funzione dello spessore/delle dimensioni desiderate - e intercambiabili per il taglio a fette e a julienne;
- Tramoggia a imbuto per scarico 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:

Il prodotto da tagliare viene caricato manualmente o tramite nastro elevatore (OPTIONAL) nella tramoggia di carico della macchina e quindi immesso nella camera di taglio.

La base della camera è costituita da un disco rotante ad asse verticale munito di tre pale.

Il prodotto viene spinto dalla forza centrifuga contro la parete interna della camera cilindrica, sulla cui superficie interna sono disposte circolarmente delle lame sagomate.

I vegetali vengono così affettati e il prodotto tagliato, espulso attraverso le fessure adiacenti le lame, può così essere scaricato attraverso l'apposita tramoggia per venire successivamente indirizzato alle seguenti fasi di lavorazione.

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



VANTAGGI:

- Taglio rapido, delicato, netto e regolare;
- Longevità di utilizzo e rapida sostituzione delle componenti di taglio;
- Disponibilità di differenti gruppi di taglio per ottenere diversi tipi di taglio (fette piane/ondulate o julienne di diverso spessore);
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.



OPTIONAL disponibili su richiesta:
camicie di taglio intercambiabili in caso
di cambio prodotto o tipologia di taglio,
nastro elevatore a facchini per l'alimentazione
automatica del prodotto.



MACCHINE CORRELATE:

Spietratore, Pelatrice abrasiva per tuberi, Lavatrice per vegetali,
Spuntatrice per carote e zucchine, 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. 0521833738 - Fax 0521 834087
info@tecnoceam.com
www.tecnoceam.com

