



## TAGLIERINA RONDELLATRICE-TR

Macchina idonea ad effettuare il taglio in rondelle di ortaggi dalla forma oblunga (melanzane, carote, zucchini, cetrioli, peperoni, gambi di sedano, porri, ecc.) e il taglio in porzioni regolari di cespi compatti (iceberg, verza, ecc.) e in foglia comprimibili (insalate adulte, ecc.).



### SPECIFICHE TECNICHE

#### Mod. SUPER

**Range di produzione indicativo:**

(variabile secondo modalità di alimentazione, prodotto, impostazioni di lavorazione) 300-2.000 kg/ora

**Spessore di taglio ottenibile:**

(variabile secondo il numero di coltelli dell'unità di taglio, la velocità di avanzamento dei nastri di alimentazione e la velocità di rotazione delle lame)

3 - 50 mm

**Dimensioni d'ingombro massimo:**

2.850 x 950 x H 1.820 mm

**Potenza installata tot.:** 3 kW

**Tensione:** 230/400 V - 50 Hz

#### Mod. LUXUS

particolarmente adatta per prodotti in foglia

**Range di produzione indicativo:**

(variabile secondo modalità di alimentazione, prodotto, impostazioni di lavorazione) 500-2.000 kg/ora

**Spessore di taglio ottenibile:**

(variabile secondo il numero di coltelli dell'unità di taglio, la velocità di avanzamento dei nastri di alimentazione e la velocità di rotazione delle lame)

3 - 50 mm

**Dimensioni d'ingombro massimo:**

3.100 x 1.360 x H 2.170 mm

**Potenza installata tot.:** 4,5 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 RONDELLATRICE-TR

## 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 di carico prodotto;
- Due nastri posizionati a "V" con tappeto in PVC per indirizzare il prodotto caricato alla zona di taglio;
- Nastro pressore superiore in PVC ad altezza regolabile con terminale a penna;
- Rotore portalame di taglio;
- Tramoggia di scarico prodotto collocata nello sportello anteriore della macchina, aprendo il quale si possono portare a vista le lame di taglio;
- Pannello di controllo con PLC;
- 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 processare viene caricato (in quantità regolare e non eccessiva) manualmente o tramite nastro elevatore automatico a facchini (optional), quindi prelevato ed indirizzato alla zona di taglio da due nastri di alimentazione disposti a forma di "V".

Un terzo nastro ad altezza regolabile, posto superiormente agli altri due in prossimità del rotore portalame, ha la funzione di comprimere con delicatezza il prodotto prima che esso entri nella camera di taglio perfezionandone il corretto orientamento.

L'azione simultanea dei 3 nastri consente pertanto sia l'avanzamento del prodotto da tagliare che il suo allineamento e trattenimento.

Immediatamente a valle dei nastri è posizionato un gruppo portalame provvisto di un numero variabile di coltelli speciali, che ruota ed elevata velocità attorno al proprio asse. Le lame affettano i vegetali mentre questi sono ancora opportunamente condotti e trattenuti in posizione di taglio dai nastri. Il prodotto tagliato può così essere scaricato attraverso l'apposita tramoggia e successivamente indirizzato alle seguenti fasi di lavorazione.

QUALITÀ DEL PRODOTTO PROCESSABILE: fresco e precedentemente mondato/spuntato, non essiccato né surgelato.



### VANTAGGI:

- Taglio rapido, delicato, netto e regolare;
- Longevità di utilizzo e rapida sostituzione delle componenti di taglio;
- Disponibilità di differenti gruppi di taglio per adattarsi a diversi prodotti;
- Completa automatizzazione e personalizzazione del ciclo di lavorazione in continuo che permette di evitare stop di produzione;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.


### OPTIONAL disponibili su richiesta:

unità di taglio intercambiabili dotate di differenti numeri di lame per rapida sostituzione in caso di cambio prodotto o tipologia di taglio; braccio telescopico di supporto pannello operatore (lo standard è il pannello fisso integrato); carrello per stoccaggio in sicurezza dei gruppi di taglio di ricambio (utilizzabile anche come banco di appoggio per la manutenzione degli stessi); nastro elevatore a facchini per l'alimentazione automatica del prodotto.

### MACCHINE CORRELATE:

Nastro di monda e/o cernita,  
nastri di trasferimento prodotto,  
Lavatrice per vegetali.





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](mailto:info@tecnoceam.com)  
[www.tecnoceam.com](http://www.tecnoceam.com)