

STRIPPER

Taglierina per verdure in foglie



FRESCHEZZA A STRISCE

La verdura in foglie, fresca come appena colta e in strisce perfette come tagliata a mano. Ma con la possibilità di ottenere fino a 7000 porzioni/ora con un solo operatore. Questo è il risultato di STRIPPER, un'altra risposta NILMA alle esigenze di economia, di qualità e di razionalità delle grandi cucine. STRIPPER consente infatti:

- una perfetta presentazione di tutti i tipi di verdure in foglie, grazie ad un sistema di taglio esclusivo che non schiaccia né ammacca il prodotto
- uno spessore di taglio assolutamente controllato

- la più assoluta sicurezza operativa
- un grande risparmio di manodopera e di tempo, grazie all'alta velocità di esecuzione e alla semplicità d'uso.

Per questo, STRIPPER è l'attrezzatura ideale per centri di cottura, ospedali, mense, industrie agro-alimentari.

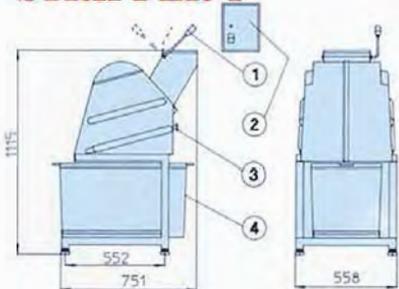
Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

STRIPPER

Taglierina per verdure in foglie



STRIPPER I

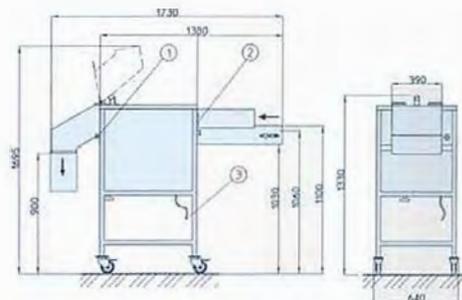


1. Leva apertura tramoggia di carico
2. Quadro comandi a muro
3. Arresto di emergenza
4. Contenitore prodotto lavorato



Gruppo coltelli

STRIPPER II

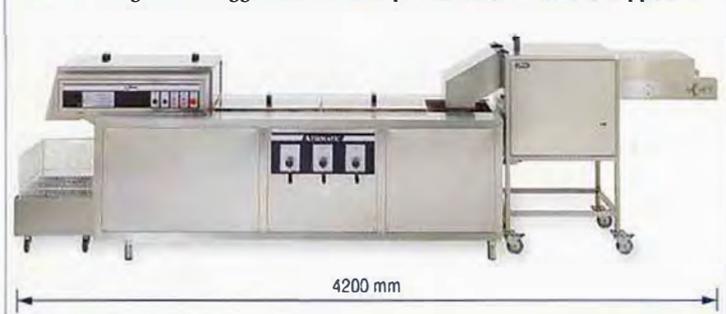


1. Volantino di sblocco bocca di scarico
2. Quadro comandi
3. Allacciamento elettrico

- Costruzione in acciaio inox 18/10 satinato
- Alimentazione prodotto manuale
- Produzione oraria: 150-250 Kg
- Gruppi coltelli disponibili nelle seguenti altezze di taglio: 12-18-24-30-36 mm
- Gruppo coltelli smontabile per la pulizia e la sostituzione
- Dimensioni bocca di alimentazione: 250 x 190 mm.
- Quadro comandi a muro, dotato di: pulsante di marcia/arresto, spia di tensione.
- Dispositivi antinfortunistici sulla bocca di carico prodotto, sul contenitore e sul carter di protezione.
- Potenza elettrica installata: 1.1 KW-230/400.3.50+T.
- Dimensioni d'ingombro: 750 x 560 x 1115 mm.

- Costruzione interamente in acciaio inox 18/10 satinato
- Telaio portante montato su quattro ruote girevoli con freno.
- Alimentazione prodotto con nastro trasportatore.
- Nastro in PVC alimentare dotato di tenditore.
- Produzione oraria: 700 Kg
- Gruppi coltelli disponibili nelle seguenti altezze di taglio: 12-18-24-30-36 mm.
- Gruppo coltelli smontabile per la pulizia e la sostituzione.
- Larghezza nastro di alimentazione: 380 mm.
- Quadro comandi dotato di: pulsante di marcia, pulsante arresto di emergenza, spia di tensione.
- Dispositivi antinfortunistici sulla bocca di carico e scarico prodotto.
- Potenza elettrica installata: Kw 1.75-230/400.3.50+T
- Dimensioni d'ingombro: 1730 x 640 x 1330 mm.

Linea di taglio e lavaggio verdura composta da Atirmatic e Stripper II



APPARECCHIO COSTRUITO
SECONDO NORME ARMONIZZATE
E DOTATO DI MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione per la
Qualità certificato UNI ENI ISO 9001:2008

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE