

# TVN 202

Taglierina a ciclo continuo con alimentazione a nastro



## CONTORNI... E NON SOLO

Tagliare a fette, a bastoncini, a julienne, in modo continuo qualsiasi tipo di verdura, frutta, pesce od altri prodotti, è diventata oggi un'esigenza di industrie alimentari, gastronomie e grandi cucine... e quando la quantità di prodotto da tagliare è notevole e la qualità del risultato non accetta compromessi, è indispensabile avere a disposizione un'apparecchiatura versatile, veloce e di facile impiego: la taglierina **TVN 202** è la soluzione. Il prodotto viene alimentato tramite un nastro trasportatore a velocità regolabile e convogliato verso il gruppo coltelli, in modo regolare e continuo, da un nastro pressore posto sopra la bocca di carico; la scelta di diversi dischi di taglio permette di ottenere forme e spessori desiderati. Il taglio preciso e regolare consente una presentazione impeccabile dei contorni, anche

in foglie, e della frutta consistente o succosa, garantendo così una lunga shelf-life del prodotto. La taglierina **TVN 202** trova inoltre una valida applicazione nel settore della IV gamma utilizzandola in linea con la lavatrice Atimatic, o per la preparazione di insalate di mare. Ancora una volta Nilma ha realizzato un'apparecchiatura tecnologicamente avanzata in grado di aumentare le performance di qualità e produzione di industrie alimentari, grandi cucine e gastronomie.

# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# TVN 202

Taglierina a ciclo continuo  
con alimentazione a nastro

## >> CARATTERISTICHE

### >> COSTRUTTIVE

- ▶ Costruzione in acciaio inox 18/10, parti di fusione in anticorrosione.
- ▶ Nastri di alimentazione in PVC alimentare di larghezza 120 mm.
- ▶ Portello fuoriuscita prodotto di lunghezza superiore allo standard.
- ▶ Tramoggia di scarico dotata di un attacco d'acqua.
- ▶ Apparecchio completamente smontabile per la pulizia.

### >> FUNZIONALI

- ▶ Quadro comandi elettronico dotato di: comandi di marcia/arresto, spia di macchina in tensione, arresto di emergenza, comando azionamento nei due sensi di marcia del nastro di alimentazione, display digitale in grado di indicare costantemente l'operatività della macchina mantenendo in memoria la funzione per cicli successivi, regolatore digitale dello spessore di taglio, visualizzatore di rotazione lame, lampada di allarme macchina in funzione.
- ▶ Dispositivi di sicurezza sul nastro di carico, sullo scarico del prodotto e sui carter di protezione degli organi meccanici.
- ▶ Capacità di produzione: da 200 a 4000 Kg/h (secondo il tipo di taglio ed il prodotto da lavorare).



Disco a due lame



Disco julienne



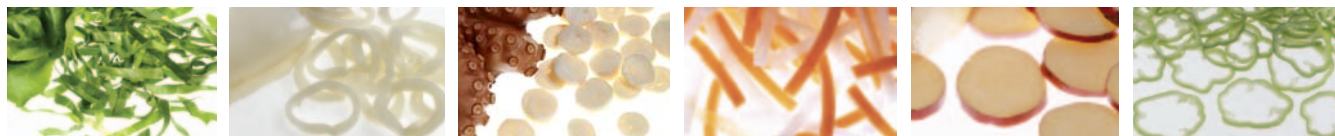
Gruppo standard

## Accessori

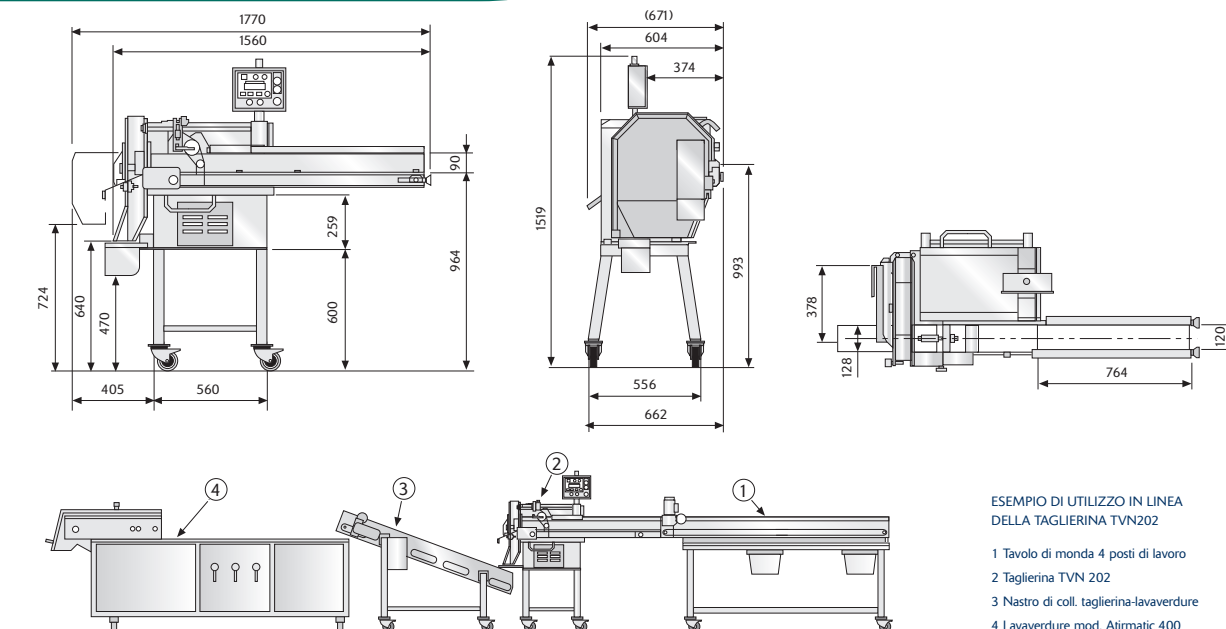
- Gruppo di taglio standard, con due lame a falce realizzate in acciaio inox trattato ad alta resistenza.
- Spessore di taglio regolabile:
  - da 0,5 mm a 40 mm (con gruppo coltelli standard utilizzando due lame)
  - da 2 a 80 mm (con gruppo coltelli standard utilizzando una sola lama)
- Disco affettatrice a due lame, con spessore di taglio regolabile da 1 a 10 mm.
- Disco affettatrice a lama fissa da 1 a 15 mm.
- Disco taglio a bastoncino 10x10 - 2x2 - 1,4x1,8 mm.
- Quattro ruote inox: due fisse e due girevoli con freno.

## Dati tecnici

Allacciamento elettrico	230 V monofase
Potenza elettrica installata	kW 0,95
Peso	Kg 143
Dimensioni macchina	671x1324x1447 (h) mm
Dimensioni bocca di alimentazione	120x90 (h) mm



## Disegni tecnici



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME  
ARMONIZZATE E DOTATE DI  
MARCATURA CE.

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

**Nilma**

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

**NILMA S.p.A.** Via E. Zacconi, 24/A - 43100 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.it • nilma@nilma.it

Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari