TCB 203

Taglierina a ciclo continuo per cubetti e strisce



CUBETTI E STRISCE: UNA SOLA MACCHINA

TCB 203 è stata realizzata per tagliare a cubetti e strisce, in modo continuo, grandi quantitativi di verdura, tuberi, frutta e altri prodotti alimentari. L'utilizzo della **TCB 203** è semplice, basta caricare il prodotto nella tramoggia e in un attimo verrà espulso perfettamente tagliato nella forma e nella grandezza desiderata. L'esclusivo sistema di taglio, che sfrutta il principio della forza centrifuga, spinge il prodotto sui coltelli senza schiacciarlo.

Uno speciale dispositivo regola la velocità di taglio, garantendo una perfezione di risultati anche su prodotti delicati e succosi. A tutto vantaggio di una perfetta presentazione e di una lunga shelf life del prodotto.

TCB 203 consente di ottenere, con minimi scarti, cubetti e strisce, partendo dalla dimensione di 3 mm, fino a un massimo di 30 mm, in grande quantità, fino a 1.000 – 1.500 kg / ora.

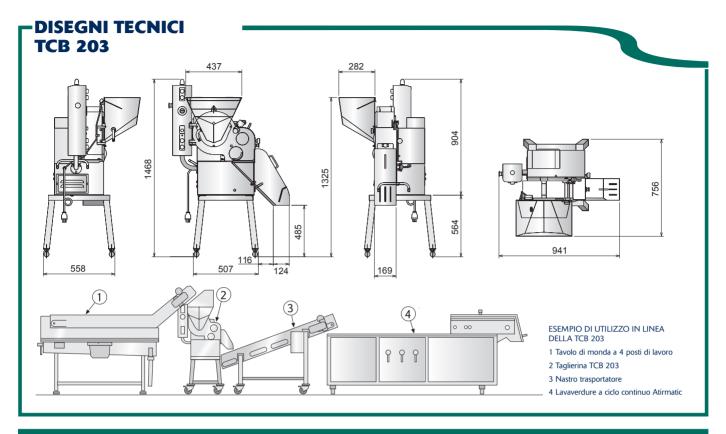
La taglierina **TCB 203** è facilmente smontabile in ogni sua parte, sia per la sostituzione del gruppo lame sia per la pulizia.

TCB 203 è una taglierina innovativa, ideale per cucine centralizzate, industrie alimentari e di IV gamma, poiché assicura un taglio perfetto ed una elevata produzione con il minimo impiego di manodopera.



LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE





CARATTERISTICHE

COSTRUTTIVE

- Costruzione in acciaio inox 18/10, parti di fusione in anticorodal, lame in acciaio inox temprato.
- Tramoggia e carter, apribili, gruppo coltelli e tramoggia di scarico, smontabili per la pulizia.
- Macchina montata su quattro ruote inox, girevoli, con freno.

FUNZIONALI

- Quadro comandi inox dotato di: interruttore generale, spia di tensione, pulsanti di marcia/arresto, pulsante di emergenza, comando regolazione velocità di taglio con display numerico, lampada di macchina in funzione.
- Dispositivi di sicurezza sulla tramoggia di carico, sull'apertura del carter e sulla tramoggia di scarico.
- Dimensioni massime del prodotto da tagliare: 80 x 80 mm
- Capacità di produzione: da 300 a 1.500 kg/h a seconda della grandezza

Esempi di produzione:			
Prodotto	Taglio mm	Produzione	
Cipolle	3x3x3	300 kg/h	
Carote	10x10x10	700 kg/h	
Zucchine	20x20x20	1.000 kg/h	
Patate	20x30x30	1.500 kg/h	

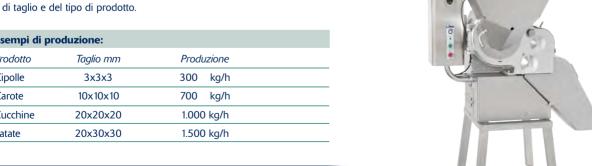
ACCESSORI

• Gruppi completi di lame e guida lame per cubetti e strisce, aventi le seguenti dimensioni:

3x3x3 - 5x5x5 - 7,5x7,5x7,5 - 10x10x10 - 15x15x15 - 20x20x2020x30x30 mm

N.B. altre dimensioni di taglio disponibili a richiesta

Dati tecnici		
Allacciamento elettrico	1 ~ 230 V 50 Hz	
Potenza elettrica installata	0,75 kW	
Peso	102 Kg	
Dimensioni macchina	941 x 756 x 1.468 (h) mm	





Azienda certificata ISO 9001/2008



Riproduzione vietata anche parziale - Settembre 2017