

# TVN 202

Taglierina a ciclo continuo



## CONTORNI... E NON SOLO

Tagliare a fette, a bastoncini, a julienne, sminuzzare e grattugiare, in modo continuo qualsiasi tipo di verdura, frutta, pesce o altri prodotti, è un'esigenza primaria di cucine centralizzate, industrie alimentari e di IV gamma. Quando la quantità di prodotto da tagliare è notevole e la qualità del risultato non accetta compromessi, è indispensabile avere a disposizione un'apparecchiatura produttiva, versatile e di facile impiego. **TVN 202** convoglia il prodotto tramite un nastro trasportatore, a velocità regolabile, verso il gruppo coltelli, mentre un nastro

pressore mantiene in posizione il prodotto. La completa programmabilità della macchina e i diversi dischi di taglio, permettono di ottenere le forme e gli spessori desiderati. Il taglio, preciso e regolare, consente una presentazione impeccabile dei contorni, sia in foglie che di verdure consistenti o frutta, anche succosa, garanzia di una lunga shelf-life del prodotto. **TVN 202** è un'apparecchiatura tecnologicamente avanzata in grado di risparmiare manodopera, migliorare presentazione e shelf-life del prodotto, oltre a garantire una elevata produttività.

# Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



# TVN 202

## Taglierina a ciclo continuo



### CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Costruzione in acciaio inox 18/10, parti fuse in anticorodal

Nastri di alimentazione in PVC alimentare di larghezza 120 mm, smontabili per la pulizia

Bocca di scarico prodotto, ispezionabile per la pulizia, dotata di attacco acqua

Carter di protezione, motore, coltelli e nastri

Macchina dotata di 4 ruote inox, con freno

### ACCESSORI

Gruppo lame a falce in acciaio inox trattato

Disco a due lame con spessore regolabile a scorrimento da 1 a 10 mm

Disco a due lame con spessore regolabile con distanziali da 1 a 10 mm

Dischi taglio a bastoncino da 2x2 a 15x15 mm

Dischi grattugia da 2,5 a 10 mm

Disco taglio ondulato da 8 mm

### FUNZIONALI

Quadro comandi con display elettronico, dotato di: comando on / off, selezionatore disco di taglio - modalità - spessore, pulsante marcia / arresto, spia di tensione, arresto emergenza a fungo, azionamento nastro nei due sensi di marcia con visualizzatore, cinque programmi di taglio memorizzabili, visualizzatore funzionamento lame

Dispositivi di sicurezza sul nastro di carico, sui carter di protezione e sulla bocca di scarico

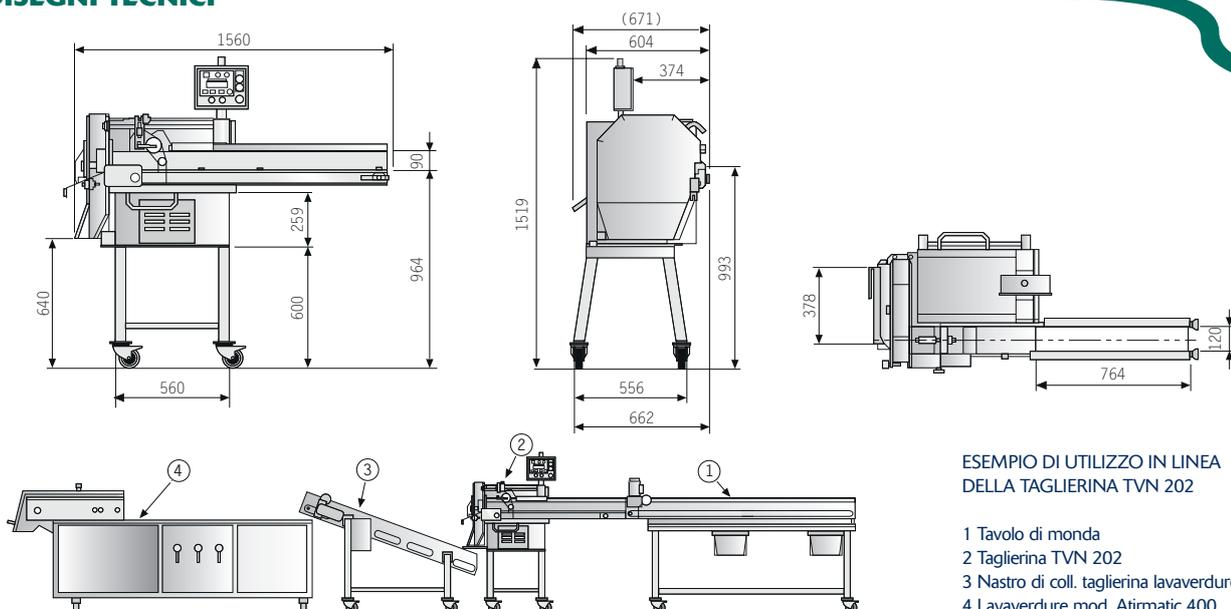
Capacità di produzione da 100 a 1.500 kg/h, in base al tipo di taglio e al suo spessore

### DATI TECNICI

Allacciamento elettrico V	1/N ~ 230 V 50 Hz + PE
Potenza elettrica installata kW	0,95
Peso kg	143
Dim. bocca di alimentazione mm	120x90 (h)



### DISEGNI TECNICI



ESEMPIO DI UTILIZZO IN LINEA DELLA TAGLIERINA TVN 202

- 1 Tavolo di monda
- 2 Taglierina TVN 202
- 3 Nastro di coll. taglierina lavaverdure
- 4 Lavaverdure mod. Atimatic 400



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATE DI MARCATURA CE.

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

**NILMA S.p.A.**

Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it  
Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari



**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE