STRIPPER

Taglierina per verdure in foglie

FRESCHEZZA A STRISCE

Tagliare a strisce la verdura in foglie, come fosse tagliata a mano, con la possibilità di ottenere da **1.000** fino a **7.000 contorni/ora,** impiegando **un solo operatore**, è compito di **Stripper**, la taglierina ideale per cucine centralizzate, ospedali, mense e laboratori di IV gamma.
Stripper è dotata di un sistema esclusivo di **taglio, preciso e delicato**, che non schiaccia nemmeno le foglie più tenere. I gruppi coltelli sono disponibili da uno **spessore di 12 mm fino a 72 mm**. Stripper è prodotta in **due modelli:** Stripper I con caricamento **manuale** e Stripper II con alimentazione continua **a nastro**.
Stripper è dotata dispositivi sul carico e lo scarico del prodotto, che la rendono **operativamente sicura**.
Il gruppo coltelli è estraibile per consentirne l'intercambiabilità e la facile pulizia.
Stripper, un primato di accuratezza, freschezza e grande risparmio di manodopera nella preparazione di contorni d'insalata, biete, spinaci, rucola, radicchio e di ogni altro tipo di verdura in foglie.

Wilma

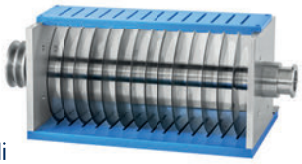
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

STRIPPER

Taglierina per verdure in foglie

Stripper I

Stripper II



Gruppo Coltelli

CARATTERISTICHE STRIPPER I

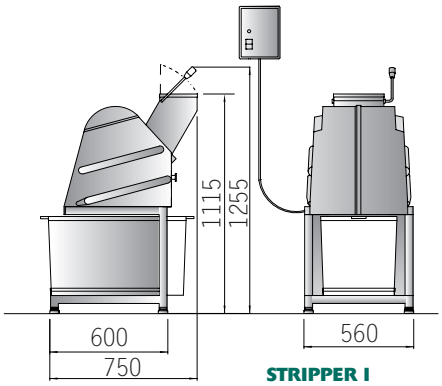
- Costruzione in acciaio inox AISI 304, satinato
- Struttura montata su piedini regolabili
- Tramoggia di alimentazione manuale del prodotto
- Contenitore di raccolta prodotto in polietilene, dotato di dispositivo di sicurezza
- Carter di protezione in ABS, dotato di dispositivo di sicurezza
- Gruppo coltelli intercambiabile e smontabile per la pulizia
- Quadro comandi a muro dotato di pulsanti di marcia/arresto e spia di tensione

CARATTERISTICHE STRIPPER II

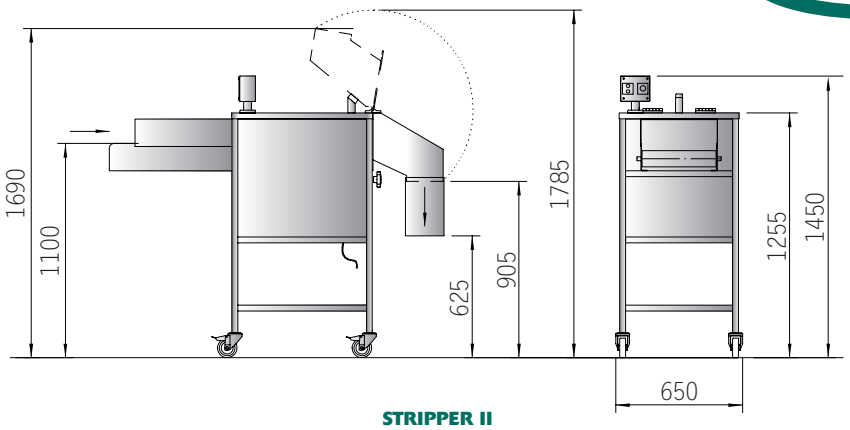
- Costruzione in acciaio inox AISI 304, satinato
- Macchina dotata di quattro ruote inox girevoli con freno
- Nastro di alimentazione prodotto in PVC
- Bocca di scarico dotata di dispositivo di sicurezza
- Gruppo coltelli intercambiabile e smontabile per la pulizia
- Quadro comandi dotato di pulsanti di marcia/arresto e spia di tensione
- Versioni: per uso singolo o in linea con tavolo di monda e lavaverdure continua Atirmatic

DATI TECNICI	STRIPPER I	STRIPPER II
Produzione oraria kg	150-250	700
Gruppi coltelli da mm	12-18-24-30-36	12-18-24-30-36-72
Dimensioni bocca di carico mm	250 x 190	380 x 150
Potenza motore kW	1,1	1,75
Allacciamento elettrico V	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE

DISEGNI TECNICI



STRIPPER I



STRIPPER II

Riproduzione vietata anche parziale - Giugno 2022

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

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE