

# NRC

## Taglierina a ciclo continuo per taglio longitudinale



### UN MODO PRATICO E VELOCE PER OTTENERE FETTE LUNGHE DELLO STESSO SPESSORE

**NRC** è una taglierina progettata per affettare verdure in senso longitudinale, a ciclo continuo, sfruttando l'intera lunghezza del prodotto. Questo tipo di taglio è ideale per verdure destinate alla grigliatura, alla frittura o alla preparazione di crudité a bastoncino. La massima resa e precisione si ottiene con melanzane, zucchine, carote e patate. La macchina è alimentata da una tramoggia studiata per predisporre correttamente le verdure al taglio longitudinale tramite disco affettatrice. La lunghezza della tramoggia, abbinata ai sistemi

di sicurezza integrati nel vano di taglio e nel contenitore di raccolta, assicura la massima protezione in fase operativa. La velocità di taglio è regolabile, per adattarsi in modo ottimale alla consistenza dei diversi prodotti.

**NRC** affetta fino a 400 kg/ora di verdura con rapidità, precisione e senza sfridi, garantendo uno spessore uniforme, una presentazione impeccabile e una notevole riduzione del lavoro manuale.

**NRC**: prestazioni professionali per laboratori di IV gamma, gastronomie e industrie alimentari.

# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



### CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Costruzione in acciaio inox Aisi 304, parti di fusione in anticorodal e lame in acciaio inox temprato.
- Contenitore di raccolta prodotto in polietilene idoneo per uso alimentare.
- Macchina montata su quattro ruote, con doppio fermo.

### CARATTERISTICHE FUNZIONALI

- Dispositivo di regolazione velocità di taglio.
- Inclinazione regolabile della macchina.
- Dispositivi di sicurezza sul contenitore e sull'apertura del vano di taglio.
- Tramoggia di inserimento prodotto a norme di sicurezza.
- Connessioni acqua per scarico prodotto e lavaggio vano di taglio.
- Quadro comandi (24V) dotato di: pulsanti marcia/arresto, pulsanti avvio e stop ciclo, dispositivo di regolazione velocità di taglio, pulsante di emergenza.

### DATI TECNICI

|  |                   |
|--|-------------------|
| Produzione kg/h                        | 300 - 400         |
| Dimensioni massime prodotto (Ø x L) mm | 100 x 250         |
| Allacciamento elettrico                | 1 ~230V 50Hz + PE |
| Potenza elettrica Kw                   | 0,4               |
| Dimensioni macchina mm                 | 730x1040x1645 (h) |
| Peso macchina kg                       | 125               |

### ACCESSORI

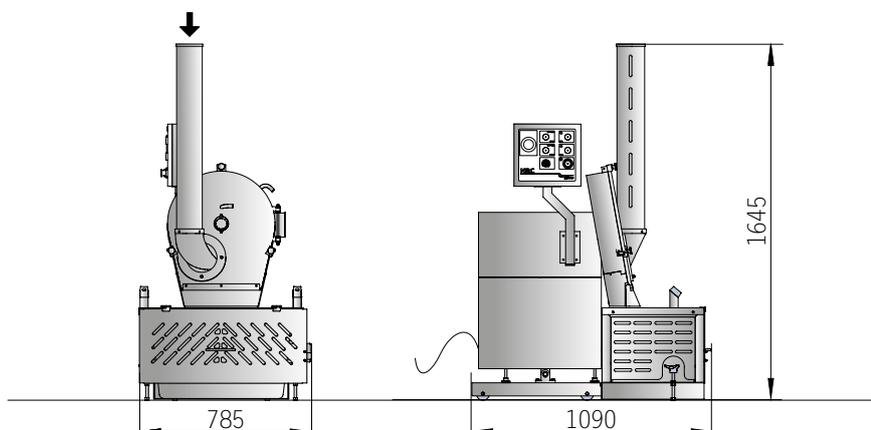
Dischi di taglio in anticorodal e lame in acciaio inox temprato:

- Disco affettatrice a due lame, spessore di taglio regolabile con distanziali da 1 a 6 mm
- Disco affettatrice a una lama, spessore di taglio regolabile con distanziali da 6 a 10 mm
- Disco di taglio a bastoncino a due gruppi lame da 2x2 a 10x10 mm
- Disco di taglio a bastoncino a un gruppo lame da 10x10, 12x12 e 15x15 mm



### DISEGNI TECNICI

NRC



Riproduzione vietata anche parziale - Maggio 2025



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO  
NORME ARMONIZZATE E DOTATO 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