NRC

Trancheuse à cycle continu pour coupe dans la longueur



UNE MÉTHODE RAPIDE ET PRATIQUE POUR COUPER DE LONGUES TRANCHES D'ÉPAISSEUR UNIFORME

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

NRC est une trancheuse conçue pour couper les légumes dans la longueur, en cycle continu, en exploitant toute la longueur du produit. C'est la méthode de coupe idéale pour les légumes destinés à être grillés, frits ou servis en crudités. Productivité et précision sont maximales avec les aubergines, les courgettes, les carottes et les pommes de terre. L'appareil est alimenté par une trémie conçue pour bien positionner les légumes en vue d'une coupe dans la longueur par un outil à disque. Associée aux systèmes de sécurité intégrés au compartiment de coupe et au bac de réception, la longueur de la trémie assure le plus haut niveau de protection en fonctionnement. La vitesse de coupe est réglable pour s'adapter au mieux à la consistance des différents produits. **NRC** tranche jusqu'à 400 kg/h de légumes, rapidement, avec précision et sans perte, en garantissant une épaisseur uniforme, une présentation impeccable et une réduction remarquable du travail manuel. **NRC** : des performances professionnelles pour les producteurs de fruits et légumes prêts à consommer, les traiteurs et les industries agroalimentaires.



NRC

Trancheuse à cycle continu pour coupe dans la longueur



CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

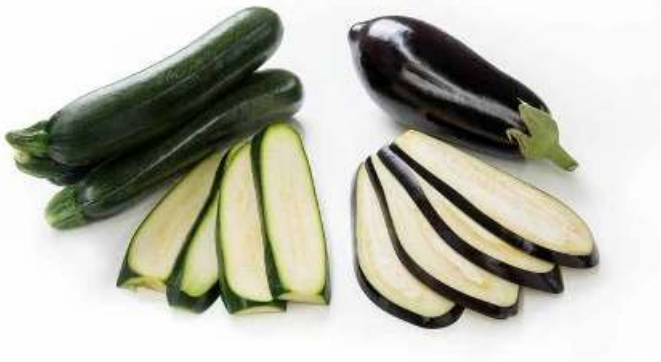
- En acier inoxydable AISI 304. Pièces moulées en alliage anticorodal et lames en acier inoxydable trempé.
- Bac de réception des produits en polyéthylène alimentaire.
- Appareil monté sur quatre roues, avec double frein.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Dispositif de réglage de la vitesse de coupe.
- Angle de travail réglable.
- Sécurités sur le bac et sur l'ouverture du compartiment de coupe.
- Trémie d'alimentation conforme aux normes de sécurité de l'UE.
- Arrivée d'eau pour le déchargement du produit et le nettoyage du compartiment de coupe.
- Tableau de commande 24 V avec : boutons marche/arrêt, boutons de départ et d'arrêt du cycle, réglage de la vitesse de coupe, bouton d'arrêt d'urgence.

DONNÉES TECHNIQUES

Production kg/h	300 - 400
Dimensions maximales du produit (Ø x L) mm	100 x 250
Raccordement électrique	1~230V 50Hz + PE
Puissance électrique kW	0,4
Dimensions de l'appareil mm	730x1040x1645 (h)
Poids de l'appareil kg	125

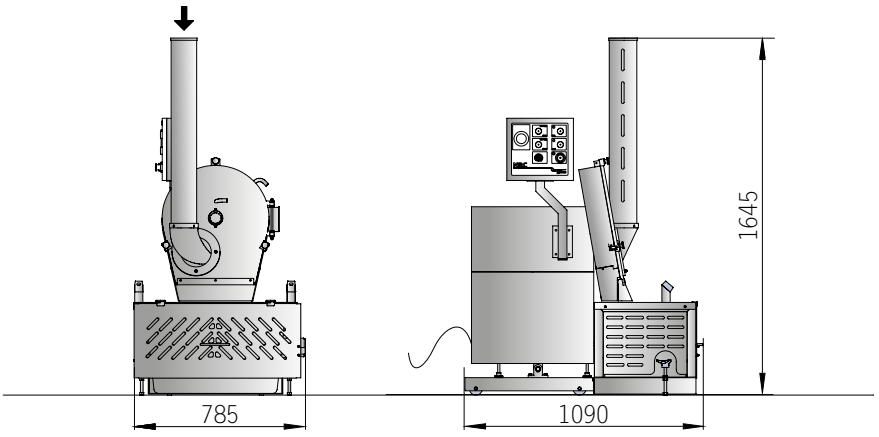


ACCESSOIRES

Outils de coupe en alliage anticorodal, avec lames en acier inoxydable trempé :
- Outil à deux lames, épaisseur de coupe réglable par cales de 1 à 6 mm
- Outil à une lame, épaisseur de coupe réglable par cales de 6 à 10 mm
- Outil à bâtonnets/frites avec deux grilles, de 2x2 à 10x10 mm
- Outil à bâtonnets/frites avec une grille de 10x10, 12x12 et 15x15 mm

PLANS TECHNIQUES

NRC



Toute reproduction, même partielle, interdite. - Mai 2025

APPAREIL FABRIQUÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES HARMONISÉES ET DOTÉ DU MARQUAGE CE

Entreprise certifiée EN ISO 9001
Système de management de la qualité

NILMA S.p.A.
Via E. Zacconi, 24/A – 43122 Parme – Tél. +39 0521 785241 – www.nilma.com • nilma@nilma.it
Nous nous réservons le droit d'apporter sans préavis toute modification ou amélioration technique jugée nécessaire.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE