STRIPPER

Coupe-légumes feuilles



LA FRAÎCHEUR EN LANIÈRES

Couper les légumes feuilles en lanières, comme à la main, et obtenir de 1 000 **à 7 000 portions par heure avec** un seul opérateur : c'est le travail du Stripper, la machine de coupe idéale pour les cuisines centrales, hôpitaux, cantines et ateliers de 4e gamme.
Le Stripper dispose d'un système de coupe **exclusif, précis et délicat** qui évite d'écraser même les feuilles les plus tendres.
Les outils de coupe sont disponibles d'une **épaisseur de 12 mm jusqu'à 72 mm.**

Le Stripper existe en deux modèles : Stripper I, à chargement manuel, et Stripper II, à tapis d'alimentation continu.

Le Stripper est équipé de sécurités en entrée et en sortie, ce qui en fait une **machine sûre.**
Les outils de coupe sont démontables pour un changement facile et un nettoyage complet. Le Stripper est synonyme de précision, de fraîcheur et de gain de main-d'œuvre pour la préparation des salades, blettes, épinards, roquette, trévise et de tous les légumes feuilles.

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



STRIPPER

Coupe-légumes feuilles



Stripper I



Stripper II



Outil de coupe

STRIPPER I

En acier inox AISI 304 satiné

Monté sur pieds réglables

Trémie d'alimentation manuelle

Bac de récupération en polyéthylène avec sécurité

Carter de protection en ABS avec sécurité

Outils de coupe interchangeables, démontables pour le nettoyage

Tableau de commande mural avec boutons marche/arrêt et voyant de tension

STRIPPER II

En acier inox AISI 304 satiné

Monté sur quatre roulettes inox avec frein

Tapis d'alimentation en PVC

Sortie du produit avec sécurité

Outils de coupe interchangeables, démontables pour le nettoyage

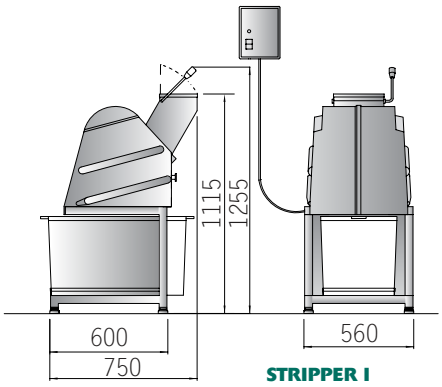
Tableau de commande avec boutons marche/arrêt et voyant de tension

Versions : autonome ou en ligne avec table de tri et laveuse à légumes en continu Atirmatic

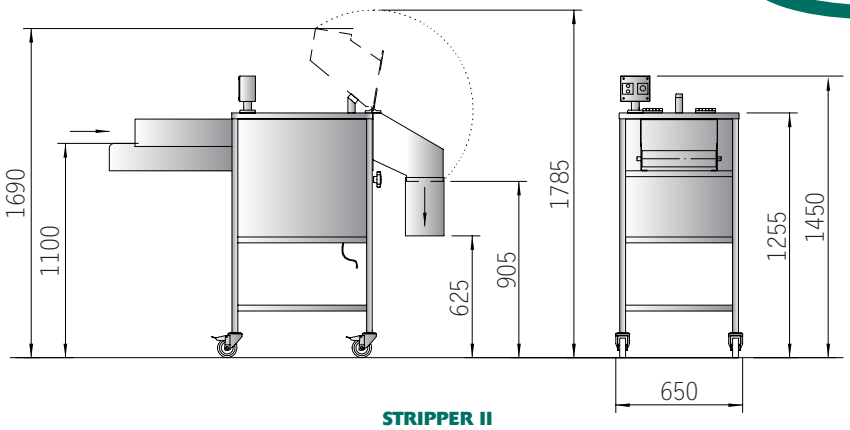


DONNÉES TECHN.	STRIPPER I	STRIPPER II
Production horaire kg	150-250	700
Dimensions des outils de coupe mm	12-18-24-30-36	12-18-24-30-36-72
Dimensions de sortie mm	250 x 190	380 x 150
Puissance kW	1.1	1.75
Tension V	3~230/400V50Hz+PE	3~230/400V50Hz+PE

PLANS TECHNIQUES



STRIPPER I



STRIPPER II

Reproduction totale ou partielle interdite - Juin 2022

APPAREIL CONSTRUIT SELON LES NORMES HARMONISÉES ET MARQUÉ CE

Entreprise certifiée EN ISO 9001
Système de Management de la Qualité certifié

NILMA S.p.A.
Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parme - Tél. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it
Nilma se réserve le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications ou améliorations techniques jugées nécessaires

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE