TCB 203

Coupe-légumes en continu en cubes et bâtonnets



CUBES ET BÂTONNETS : UNE SEULE MACHINE

Notre coupe-légumes TCB 203 est conçu pour couper en continu, en cubes et bâtonnets, de grandes quantités de légumes, tubercules, fruits et autres produits alimentaires.
Le TCB 203 est simple et rapide : il suffit de charger le produit dans la trémie et, en quelques secondes, il ressort parfaitement coupé à la forme et à la taille voulues. Le système de coupe utilise la force centrifuge pour pousser le produit vers les couteaux, sans l'écraser.
Un dispositif spécial permet de régler la vitesse de coupe, pour un résultat parfait même avec les produits les plus délicats et juteux, au profit d'une présentation impeccable et d'une conservation plus longue.

Le TCB 203 produit, avec un minimum de pertes, des cubes et bâtonnets de 3 mm à 30 mm, avec une production horaire maximale de 1 000 à 1 500 kg.

Toutes les pièces du TCB 203 se démontent facilement pour changer le jeu de couteaux ou nettoyer la machine.

Le TCB 203 est un coupe-légumes innovant, idéal pour les grandes cuisines et les industriels de l'agroalimentaire : grande production, peu de main-d'œuvre, résultat impeccable et longue conservation du produit.

Nilma

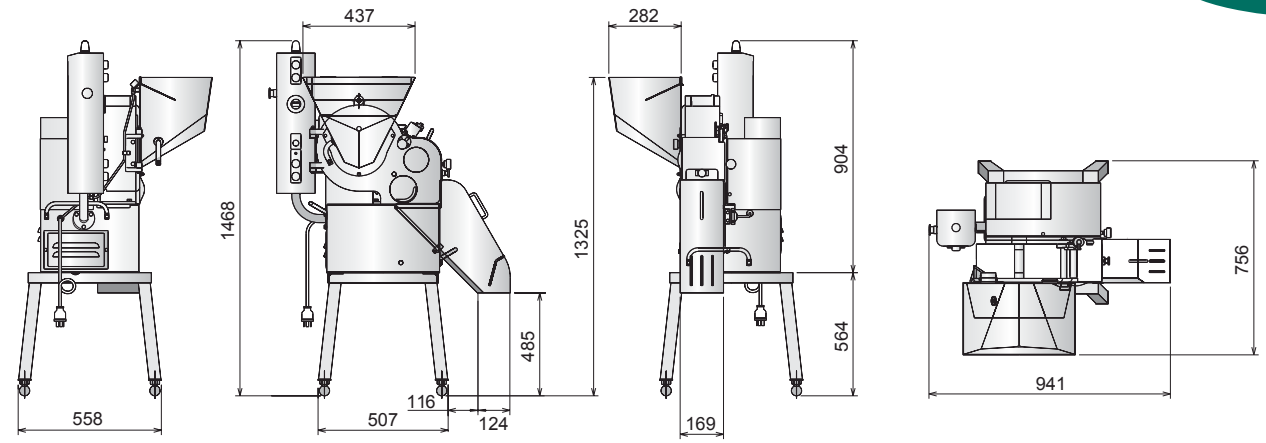
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

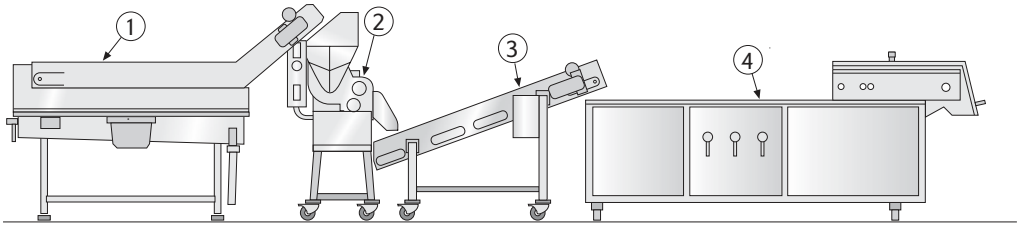


TCB 203

Coupe-légumes en continu en cubes et bâtonnets

PLANS TECHNIQUES TCB 203





EXEMPLE DE LIGNE EN CONTINU
AVEC LE COUPE-LÉGUMES TCB 203
1- Table de tri 4 postes
2- Coupe-légumes TCB 203
3- Tapis de liaison
4- Laveuse à légumes Atirmatic 400

CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION

- Construction entièrement en inox 18/10, pièces en alliage anticorodal. Lames en inox traité.
- Trémie de chargement, carter de protection, groupe couteaux et trémie de sortie faciles à démonter pour le nettoyage.
- Machine sur quatre roues inox avec frein.

FONCTIONS

- Tableau de commande inox avec : interrupteur général, marche/arrêt, voyant de tension, arrêt d'urgence, bouton de réglage de vitesse, affichage de la vitesse, voyant de défaut.
- Sécurités sur la trémie autochargeuse, la sortie du produit et l'ouverture du carter.
- Taille maximale du produit à traiter : 80 x 80 mm.
- Production : 300 à 1 500 kg/h (selon le produit et la taille des dés).

Exemples de production :

Produit	*Taille des dés*	*Production*
Oignons	3 x 3 x 3 mm	300 kg/h
Carottes	10 x 10 x 10 mm	700 kg/h
Courgettes	20 x 20 x 20 mm	1000 kg/h
Pommes de terre	20 x 30 x 30 mm	1500 kg/h

ACCESSOIRES

- Jeux complets de lames et guide-lames pour les dés suivants : 3×3×3 - 5×5×5 - 7,5×7,5×7,5 - 10×10×10 - 15×15×15 - 20×20×20 mm 20×30×30 mm.
Autres dimensions sur demande.

Données techniques	
Alimentation électrique	1~230V 50 HZ
Puissance installée	kW 0.75
Poids	Kg 102
Dimensions	941x756x1468 (h) mm



Reproduction totale ou partielle interdite - Septembre 2017

APPAREIL FABRIQUÉ SELON LES NORMES EUROPÉENNES ET MUNI DU MARQUAGE CE

Entreprise certifiée UNI EN ISO 9001-2008 – Système Qualité

NILMA S.p.A. - Via Zacconi 24/A - 43122 Parme - Italie - Tél. +39 0521 785241 - Fax +39 0521 774642 - www.nilma.com - export@nilma.it Le fabricant se réserve le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications et améliorations techniques nécessaires.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE