TVN 202

Coupe-légumes en continu



GARNITURES... ET BIEN PLUS

Émincer, tailler en bâtonnets, en julienne et râper tous types de légumes, fruits, poissons ou autres produits sont des besoins essentiels des cuisines centrales, de l'agroalimentaire et des ateliers de 4e gamme. Quand de grandes quantités doivent être coupées selon les plus hautes exigences, la seule solution est un appareil polyvalent, rapide et simple comme le coupe-légumes en continu TVN 202. Sur le TVN 202, un tapis entraîne le produit, à vitesse réglable, vers le groupe couteaux, tandis qu'un tapis presseur le maintient en position dans la zone d'entrée.

L'appareil est entièrement programmable et, associé aux différents disques de coupe disponibles, il produit exactement les formes et épaisseurs voulues. Une coupe précise et uniforme garantit une longue conservation et une présentation impeccable des garnitures, qu'il s'agisse de légumes feuilles, de légumes fermes ou même de fruits juteux. Le TVN 202 est un appareil technologiquement avancé : gain de main-d'œuvre, meilleure présentation, conservation prolongée et forte productivité.

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



TVN 202

Coupe-légumes en continu



CONSTRUCTION

En acier inox AISI 304. Pièces moulées en *alliage Anticorodal*

Tapis d'entrée démontables (largeur 120 mm) en PVC alimentaire

Sortie du produit accessible, avec arrivée d'eau

Carter de protection du moteur, des couteaux et des tapis

Monté sur quatre roues inox avec frein

OPTIONS

Groupe couteaux à lames en faucille en inox trempé

Disque à deux lames à épaisseur réglable par coulissement de 1 à 10 mm

Disque à deux lames à épaisseur réglable par entretoises de 1 à 10 mm

Disques à bâtonnets de 2×2 à 15×15 mm

Disques à râper de 2,5 à 10 mm

Disque ondulé 8 mm

FONCTIONNEMENT

Tableau électronique avec : bouton marche/arrêt, bouton de sélection disque-mode-épaisseur, bouton start/stop, voyant de tension, arrêt d'urgence, réglage du tapis, cinq programmes de coupe mémorisables, affichage du travail des lames

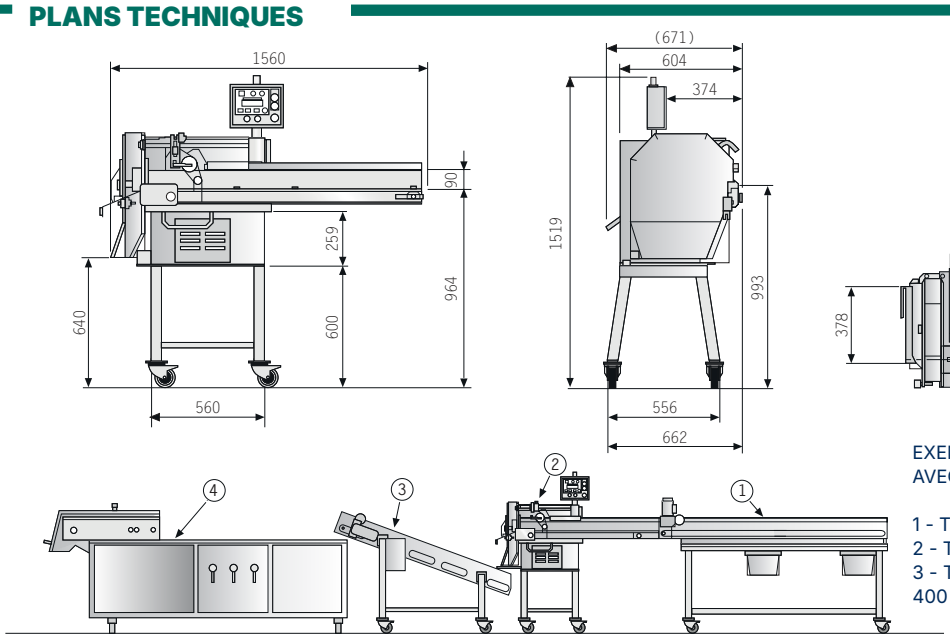
Sécurités sur le tapis d'entrée, le carter de protection et la sortie du produit

Production moyenne de 100 à 1 500 kg/h selon le type et l'épaisseur de coupe

DONNÉES TECHN.	
Tension V	1/N ~ 230 V 50 Hz + PE
Puissance kW	0,95
Poids kg	143
Dimensions d'entrée du produit	120 x 90 (h) mm



PLANS TECHNIQUES



EXEMPLE DE LIGNE AVEC TVN 202

1 - Table de tri
2 - TVN 202
3 - Tapis de liaison entre TVN 202 et Atirmatic 400 4 - Laveuse en continu Atirmatic 400

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

Reproduction totale ou partielle interdite - Octobre 2021

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE