



MACCHINE E IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI E AFFINI

TAGLIERINA mod. TC 75 LA



TAGLIERINA mod. TC 75 LA

DESCRIZIONE TECNICA

- Taglierina a lama singola o a lame multiple per il taglio a tranci salumi e formaggi
- Posizionamento manuale del prodotto nell'apposito cassetto di carico.
- Scorrimento automatico del cassetto di carico.
- Azionamento a doppio pulsante.
- Testata intercambiabili a lama singola o a lame multiple estraibile su guide.
- Protezione superiore sfilabile con sensore di sicurezza che disabilita il funzionamento.
- La macchina è munita di opportuni dispositivi di sicurezza che ne impediscono la partenza accidentale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura in acciaio inox, piano di lavoro in polietilene alimentare

Componenti a contatto con il prodotto realizzati in acciaio inox e polietilene alimentare

Dimensioni max. prodotto da tagliare : mm 500 x 350 x h 120

Pressione aria compressa : 6 Bar

Dimensioni di ingombro (Larg. x Lung. x alt.) : mm 1000 x 1100 x 1600

Peso : Kg 250 ca



Impianti S.r.l.

Via dell'Artigianato 150 - VIGNOLA (MO) - ITALY - Tel. (+39) 059 774610 - Fax (+39) 059 763701
<http://www.macaut.it> E-mail: info@macaut.it