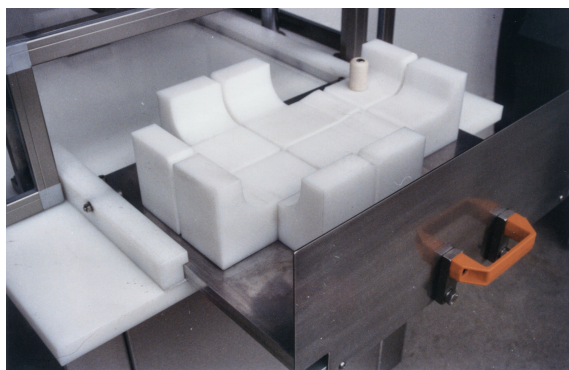




**MACCHINE E IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI**

## **TAGLIERINA MULTIPLA mod. TC 75 / TC 76**





## TAGLIERINA mod. TC 75 / TC 76

### DESCRIZIONE TECNICA

- Taglierina a lame multiple per il taglio a tranci simultaneo di prosciutti stagionati pressati, di pancette, speck, ciccioli ecc.
- Posizionamento manuale del prodotto nell'apposito cassetto di carico
- Testata a lame multiple estraibile su guide.
- 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

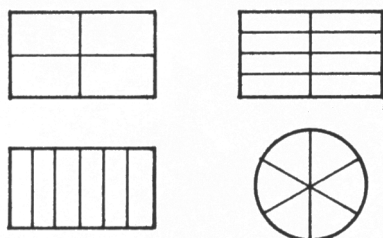
Dimensioni max. prodotto da tagliare : mm 300 x 340 (TC 75 L mm 410 x 470)

Pressione aria compressa : 6 Bar

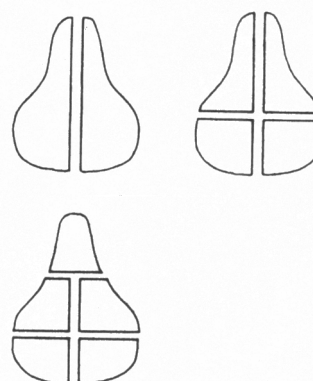
Dimensioni di ingombro (Larg. x Lung. x alt.) : mm 710 x 660 x 1450

Peso : Kg 170 ca

ESEMPIO DI TAGLIO  
TC 75



ESEMPIO DI TAGLIO  
TC 76



Impianti S.r.l.