



MACCHINE E IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI

**TAGLIERINA
mod. TS/S 550 - TS/S 900**





TAGLIERINA mod. TS/S 550 - TS/S 900

DESCRIZIONE TECNICA

- Taglierina a ghigliottina idonea al taglio di molteplici prodotti come prosciutto crudo, prosciutto cotto, speck, ciccioli, pancetta, mortadella, formaggi ecc.
- Azionamento mediante la pressione contemporanea di due pulsanti, il ritorno avviene al rilascio di almeno uno di questi.
- La macchina è munita di opportuni dispositivi di sicurezza che ne impediscono la partenza accidentale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Avvio ciclo mediante doppio pulsante con dispositivo antiripetività

Lunghezza utile lama

TS/S 550 : 550 mm

TS/S 900 : 900 mm

Altezza utile di passaggio prodotto : mm 230

Struttura in acciaio inox, piano di lavoro in polietilene alimentare

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

Protezione di sicurezza in policarbonato

Pressione aria compressa : 6 Bar

Dimensioni di ingombro (Larg. x Lung. x alt.)

TS/S 550 : 910 x 740 x 1400 mm

TS/S 900 : 1260 x 740 x 1400 mm

Peso

TS/S 550 : Kg 100 ca

TS/S 900 : Kg 140 ca

La macchina è coperta da marcatura CE



Impianti S.r.l.

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