

IMPORT



HISPANIA S.L.

TVN 202 Cortadora a ciclo continuo con Alimentación a Cinta



» CORTADORA... Y NO SOLO

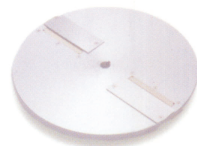
Cortar a rodajas, bastoncitos, juliana en modo continuo cualquier tipo de verdura, fruta, pescado o otros productos, ha llegado a ser una exigencia de la industria alimentaria, gastronómica y la gran cocina... y cuando la cantidad de producto a cortar es notable y la calidad del resultado no admite compromisos, es indispensable tener a disposición un aparato versátil, veloz y de fácil uso: La cortadora TVN 202 es la solución. El producto viene alimentado a través de una cinta transportadora a velocidad regulable y trasladado hacia el grupo de cuchillas, en modo regular y continuo, de una cinta presionadora, colocada sobre la boca de carga, la elección de diversos discos de corte permiten

de obtener formas y espesores deseados. El corte preciso y regular permite una presentación impecable de los bordes, también en hoja, y de fruta consistente o jugosa, garantizando de este modo una larga shelf-life del producto. La cortadora TVN 202 encuentra por otra parte una válida aplicación en el sector de la IV gama utilizando en línea con el lavaverdura ATIRMATIC, o para la preparación de ensaladas de mar. Otra vez Nilma ha fabricado un aparato tecnológicamente avanzado en grado de aumentar las performance de calidad y productividad de la industria alimentaria, grandes cocinas y gastronomía.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

TVN 202

Cortadora a ciclo continuo
con alimentación a cinta



Disco dos cuchillas



Disco Juliana



Grupo Standard

➤ CARACTERÍSTICAS

➤ CONSTRUCTIVAS

- Construido en acero inox 18/10, partes en fusión en anticodoral.
- Cinta de alimentación en PVC alimentaria de 120mm de anchura
- Puerta de salida producto de una longitud superior al Standard
- Tolva de descarga dotada de una conexión de agua.
- Aparato completamente desmontable para la limpieza

➤ FUNCIONALES

- Cuadro de mando electrónico dotado de: mando marcha - paro, piloto de maquina en tensión, paro de emergencia, mando de puesta en marcha en los dos sentidos de la cinta de alimentación, display digital en grado de indicar permanentemente la operatividad de la máquina manteniendo en memoria las funciones para los ciclos sucesivos, regulador digital del espesor de corte, visualización de rotación cuchillas, lámpara de alarma maquina en funcionamiento.
- Dispositivo de seguridad sobre la cinta de carga, sobre la descarga del producto y sobre el chasis de protección de los órganos mecánicos.
- Capacidad de producción de 200 a 4000 Kg/h (dependiendo del tipo de corte y producto).

Accesorios

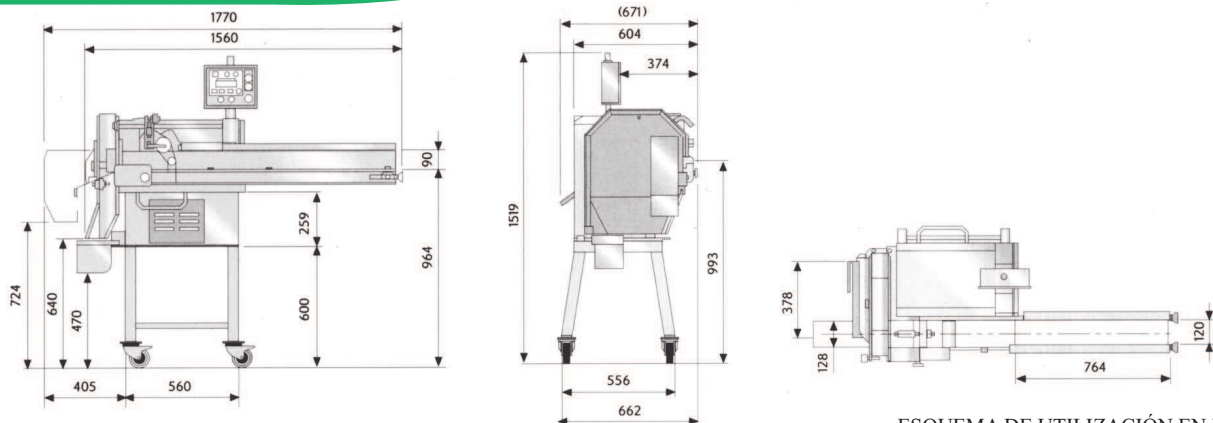
- Grupo de corte Standard, con dos cuchillas a hoz en acero inox tratado y de alta resistencia.
- Espesor de corte regulable:
 - de 0,5 a 40 mm (con grupo de cuchillas Standard utilizando las dos cuchillas).
 - de 2 a 80 mm (con grupo de cuchillas Standard utilizando una sola cuchilla).
- Disco rebanadora a dos cuchillas, con espesor regulable de 1 a 10 mm
- Disco rebanador a cuchilla fija de 1 a 15mm
- Disco corte bastoncito 10x10 - 2x2 - 1,4x1,8mm
- Cuatro ruedas inox; dos fijas y dos giratorias con freno.

Datos Técnicos

Conexión eléctrica	230 V monofásica
Potencia eléctrica	kW 0,95
Peso	Kg 143
Dimensiones maquina	671 x 1324 x 1447mm
Dimensiones boca alimentación	120 x 90 (h)mm



Diseño Técnico



ESQUEMA DE UTILIZACIÓN EN LINEA DE LA CORTADORA TVN202

1. Mesa de monda 4 puestos de trabajo
2. Cortadora TVN202
3. Cinta de unión cortadora-lavaverdura
4. Lavaverdura mod. Atirmatic 400

ISO 9001
registered
GASTEC

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 • 01002 Vitoria • Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com • www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.