

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional

para la restauración, industrias de alimentación y colectividades

CORTADORA DE DADOS Y TIRAS EN CONTINUO

NILMA - TCB203



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

TCB 203 - SALES INFORMATION

TCB 203 CORTADORA DE DADOS Y TIRAS EN CONTINUO

DADOS Y TIRAS EN CICLO CONTINUO

TCB 203 se ha diseñado para cortar en continuo grandes cantidades de verdura, tubérculos, fruta y otros productos alimenticios en dados, bastones y juliana. El uso de la **TCB 203** es sencillo: tras seleccionar el grosor de corte, basta con cargar el producto en la tolva y en pocos instantes saldrá perfectamente cortado con la forma y el tamaño deseados.



El exclusivo sistema de corte, que aprovecha el principio de la **fuerza centrífuga**, empuja el producto hacia las cuchillas sin aplastarlo. Un dispositivo especial ajusta la velocidad de corte para garantizar resultados excelentes incluso con productos delicados y jugosos. Todo esto permite conseguir una presentación perfecta del producto y alargar su vida útil.

Con **TCB 203** se obtienen dados, bastones y juliana (a partir de 3 mm y hasta un máximo de 30 mm), en grandes cantidades (entre 300 y 1500 kg/h) y con residuos mínimos. Todas las piezas de la cortadora **TCB 203** se desmontan con facilidad, tanto para cambiar el grupo de cuchillas como para limpiarla.

El funcionamiento de la TCB 203 es seguro porque está dotada de microinterruptores en la tolva de carga y en la salida de producto.

TCB 203
Cortadora a ciclo continuo

www.importhispania.com

**Cubitos y tiras
en una sola máquina**

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Puesto que funciona en ciclo continuo, **TCB 203** se puede introducir en una línea Nilma completamente automática de pelado y corte de patatas, zanahorias o cebollas.

TCB 203 es una cortadora innovadora, idónea para cocinas centrales, industrias alimentarias y de cuarta gama, ya que proporciona un corte preciso, gran capacidad de producción, una larga vida útil del producto y un uso mínimo de mano de obra.



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

