

PORZIONATRICE ROTATIVA X FORMAGGI COMPLETA DI CELLA DI CARICO

- costruzione in acciaio inox
- funzionamento elettromeccanico e pneumatico
- tensione elettrica: 220 V
- impianto pneumatico: 6 bar.
- dimensioni totali d'ingombro: 900x900x1900 mm
- altezza piano di lavoro: 1000 mm
- base carrellata x agevolare gli spostamenti
- modalita di funzionamento: con questa macchina e possibile realizzare porzioni a peso fisso, con/senza scarto. L'operatore pesa la forma sulla cella di carico e poi la sposta sul piatto girevole della macchina. Digita sul display della macchina il peso desiderato di ciascuna porzione, mentre in automatico la macchina provvede a calcolare la ripartizione. Se si sceglie il programma "con scarto", verranno realizzate delle fette identiche a peso fisso + 1 fetta di scarto finale; se si sceglie il programma "senza scarto", la forma verra ripartita interamente in fette identiche con una tolleranza di +/- 3 %. E' inoltre possibile escludere la cella di carico, ed impostare sul visualizzatore il numero di porzioni da eseguire. La macchina consente il taglio di porzioni anche in numero dispari, fino ad un massimo di 99. Il taglio e effettuato con una lama in acciaio inox teflonata. Viene eseguito un taglio alla volta, poiche la lama ha una lunghezza pari al raggio della forma, mentre la forma intera gira su se stessa tenuta da un pressino superiore durante ogni taglio. La macchina e costruita nel pieno rispetto di tutte le norme di sicurezza. La postazione di taglio e protetta da due barriere con fotocellule che provvedono ad arrestare la lama di taglio qualora un qualsiasi oggetto dovesse passarvi davanti.
- La macchina riporta la marcatura CE ed e corredata da manuale d'istruzioni in lingua italiana
- Set 2 campane di centratura

Вращающаяся машина для порционной нарезки сыра в комплекте с погрузочной сеткой.

- выполнена из нержавеющей стали
- электромеханический и пневматический принцип функционирования
- электрическое напряжение: 220 V
- пневматическая установка: 6 бар.
- Общие габаритные размеры: 900x900x1900 мм
- высота рабочего стола: 1000 мм
- передвижная основа, способствующая перемещению
- принцип действия: при помощи этой машины можно разрезать сыр на порции с фиксированным весом с/без остатков. Оператор взвешивает головку сыра на погрузочной сетке, а затем перемещает ее на вращающийся диск машины. Он набирает на дисплее машины необходимый вес каждой порции, в то время как машина в автоматическом режиме производит расчет деления на порции. Если выбрана программа «с остатком», сыр будет нарезаться на равные порции с фиксированным весом + 1 «остаточный» ломтик; если выбрана программа «без остатка», головка будет полностью разделена на равные доли с допуском отклонением +/- 3 %.
- Кроме того, можно исключить из работы погрузочную сетку и установить на дисплее необходимое количество порций. Машина может резать на нечетное количество порций, максимум до 99 порций. Нарезка производится ножом из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием. За один раз делается один разрез, так как длина ножа равна длине радиуса головки сыра, в то время, как вся головка вращается вокруг собственной оси, удерживаемая верхним прессом во время каждого разреза. Машина сконструирована в соответствии с нормами безопасности. Зона нарезания защищена двумя барьерами с фотоэлементами, обеспечивающими

- Altezza massima prodotto: 180 mm.
- Diametro massimo prodotto: 450 mm.
- Capacita produttiva: 50 tagli/minuto
- consegna: 30 gg. dalla data ricevimento conferma d'ordine

блокирование режущего лезвия в случае попадания в эту зону какого-либо объекта.

- Машина имеет маркировку CE и сопровождается пособием по эксплуатации на итальянском языке.
- Комплект из двух центрирующих колпаков
- Максимальная высота продукта: 180 мм.
- Максимальный диаметр продукта: 450 мм.
- Производительность: 50 разрез./мин.
- поставка: 30 дней от даты получения подтверждения заказа.





PORZIONATRICE PNEUMATICA

- costruzione in acciaio inox
- funzionamento pneumatico (impianto pneumatico: 6 bar)
- possibilità di smontaggio delle singole parti per effettuare le operazioni di sanificazione
- base carrellata x agevolare gli spostamenti
- dimensioni d'ingombro: 800x700x1600 mm
- altezza piano di lavoro : 1000 mm
- peso netto: 170 kg
- stampo completo con fili (base inferiore + portafili superiore) per taglio 8 porzioni
- portafili superiore x taglio 4 porzioni (si utilizza la base inferiore dello stampo a 8)
- portafili superiore x taglio 2 porzioni (si utilizza la base inferiore dello stampo a 8)
- possibilità di utilizzare differenti stampi:

ПНЕВМАТИЧЕСКАЯ МАШИНА ДЛЯ ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКИ СЫРА

- полностью выполнена из нержавеющей стали
- пневматический принцип функционирования (пневматическая установка: 6 бар)
- отдельные съемные детали, обеспечивающие беспрепятственную дезинфекцию машины
- подвижное основание, способствующее перемещению
- габаритные размеры: 800x700x1600 мм
- высота рабочего стола: 1000 мм
- вес нетто: 170 кг
- пресс-форма с проволокой (нижнее основание + верхнее несущее устройство для лезвия) для разрезания на 8 порций

circolari, quadrati, rettangolari, con lame o fili

□modalita di funzionamento: l'operatore posiziona la forma sulla base inferiore dello stampo.

Tenendo premuti contemporaneamente i due pulsanti di discesa, lo stampo superiore scende, realizzando le porzioni desiderate. Dopo aver scaricato le porzioni, l'operatore preme il tasto di risalita, riportando lo stampo superiore nella posizione iniziale, pronto per un nuovo taglio.

□La macchina e costruita nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene, ed e corredato da manuale d'istruzioni in lingua italiana

□ верхнее несущее устройство с проволокой для разрезания на 4 порции (используется нижнее основание пресс-формы на 8 порций)

□ верхнее несущее устройство с проволокой для разрезания на 2 порции (используется нижнее основание пресс-формы на 8 порций)

□ возможность использования различных форм: круглых, квадратных, прямоугольных, с лезвиями или проволокой.

□ способ действия: оператор устанавливает головку на нижнее основание формы. При одновременном нажатии на две кнопки опускания формы, верхняя форма опускается, нарезаая сыр на необходимое количество порций. Выгрузив разрезанную головку, оператор нажимает на кнопку подъема, устанавливая верхнюю форму в исходное положение для очередной операции нарезания

□ Машина сконструирована в полном соответствии с существующими санитарными нормами безопасности и сопровождается пособием по эксплуатации на итальянском языке.



**POZIONATRICE A GHIGLIOTTINA
PER TAGLIO FILONI IN PORZIONI A
PESO FISSO**

L'impianto, costruito interamente in acciaio inox e polizene testato al contatto con prodotti alimentari, consente di realizzare porzioni a peso fisso con una tolleranza di +/- 3%, a partire dai filoni precedentemente tagliati.

Caratteristiche tecniche:

- dimensioni: 1900x1800x h.2000 mm.
- base fissa montata su piedini in acciaio inox con base vulcanizzata
- tensione elettrica: 380V trifase + N
- impianto pneumatico: 6 bar.
- Touch screen a colori da 5"
- PLC di controllo PANASONIC
- Sgancio rapido dei nastri x operazioni di pulizia e sanificazione
- La macchina è costruita nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza, riporta la marcatura CE ed è corredata da manuale d'istruzioni in lingua italiana.
- Modalità di funzionamento: i filoni arrivano direttamente dall'impianto

**МАШИНА ГИЛЬОТИННОГО ТИПА
ДЛЯ ПОРЦИОННОГО НАРЕЗАНИЯ
БЛОКОВ СЫРА С
ФИКСИРОВАННЫМ ВЕСОМ**

Машина полностью выполнена из нержавеющей стали и полиэтилена высокой плотности, тестированного на контакт с пищевыми продуктами, позволяет нарезать на порции с фиксированным весом при допуске отклонения +/- 3% предварительно нарезанные сырные блоки.

Технические характеристики:

- размеры: 1900x1800x h.2000 мм.
- станина, зафиксированная на ногах из нержавеющей стали на вулканизированном основании
- электрическое напряжение: 380V трехфазное + N
- пневматическая установка: 6 бар.
- Цветная сенсорная панель 5"
- ПЛК PANASONIC
- Съёмные транспортёрные ленты, обеспечивающие беспрепятственную мойку и дезинфекцию
- Машина сконструирована в полном

precedente. L'operatore seleziona sul touch screen elettronico il programma di taglio (eliminazione testa e coda, peso delle porzioni, taglio a passo). Ciascun filone viene quindi misurato, pesato e tagliato con una lama a ghigliottina. Ogni fetta viene pesata su di una cella di carico elettronica posta in linea, in maniera da regolare e quindi ottimizzare i tagli successivi. E' possibile, inoltre, lavorare "a passo": impostare cioè sul display della macchina, non il peso desiderato di ciascuna porzione, bensì lo spessore della fetta.

- Il taglio è effettuato con una lama in acciaio inox teflonata.
- Capacità produttiva: con peso fisso 50 tagli/minuto; con peso variabile 120 tagli/minuto
- Consegna: 60 gg. dalla data ricevimento conferma d'ordine

rispondenti alle norme di sicurezza, ha la marcatura CE e viene fornito con un manuale di istruzioni in italiano.

- Principio di funzionamento: i blocchi di formaggio vengono tagliati direttamente dalla macchina precedente. L'operatore sceglie sulla pannello elettronico il programma di taglio (rimozione della testa e della coda, peso delle porzioni, taglio a passo). Ogni blocco viene quindi pesato e tagliato con una lama a ghigliottina. Ogni fetta viene pesata su di una cella di carico elettronica posta in linea, in modo da regolare e ottimizzare i tagli successivi. È possibile, inoltre, lavorare "a passo": impostare cioè sul display della macchina, non il peso desiderato di ciascuna porzione, bensì lo spessore della fetta.
 - Capacità produttiva: con peso fisso 50 tagli/minuto; con peso variabile 120 tagli/minuto
 - Consegna: 60 gg. dalla data ricevimento conferma d'ordine
- rispondenti alle norme di sicurezza, ha la marcatura CE e viene fornito con un manuale di istruzioni in italiano.
- Principio di funzionamento: i blocchi di formaggio vengono tagliati direttamente dalla macchina precedente. L'operatore sceglie sulla pannello elettronico il programma di taglio (rimozione della testa e della coda, peso delle porzioni, taglio a passo). Ogni blocco viene quindi pesato e tagliato con una lama a ghigliottina. Ogni fetta viene pesata su di una cella di carico elettronica posta in linea, in modo da regolare e ottimizzare i tagli successivi. È possibile, inoltre, lavorare "a passo": impostare cioè sul display della macchina, non il peso desiderato di ciascuna porzione, bensì lo spessore della fetta.
 - Capacità produttiva: con peso fisso 50 tagli/minuto; con peso variabile 120 tagli/minuto
 - Consegna: 60 gg. dalla data ricevimento conferma d'ordine
- rispondenti alle norme di sicurezza, ha la marcatura CE e viene fornito con un manuale di istruzioni in italiano.
- Principio di funzionamento: i blocchi di formaggio vengono tagliati direttamente dalla macchina precedente. L'operatore sceglie sulla pannello elettronico il programma di taglio (rimozione della testa e della coda, peso delle porzioni, taglio a passo). Ogni blocco viene quindi pesato e tagliato con una lama a ghigliottina. Ogni fetta viene pesata su di una cella di carico elettronica posta in linea, in modo da regolare e ottimizzare i tagli successivi. È possibile, inoltre, lavorare "a passo": impostare cioè sul display della macchina, non il peso desiderato di ciascuna porzione, bensì lo spessore della fetta.
 - Capacità produttiva: con peso fisso 50 tagli/minuto; con peso variabile 120 tagli/minuto
 - Consegna: 60 gg. dalla data ricevimento conferma d'ordine