

Découpe

Coupe-légumes « spaghetti » SPIRELLO 150

Un classique de la cuisine moderne et du marché : coupe automatique de spirales ou de lanières de légumes décoratives de qualité, pour les spaghettis végétaliens ou les salades fraîches

340 kg/h Capacité



Vos avantages

- ✔ Qualité de coupe parfaite et constante à des vitesses de transformation élevées
- ✔ Rendement important avec un minimum de déchets grâce à une technologie de coupe intelligente
- ✔ Grand choix d'outils de coupe pour différents produits et types de coupe
- ✔ Faibles coûts de personnel : seulement 1 personne est nécessaire pour faire fonctionner la machine
- ✔ Facile à utiliser et à nettoyer grâce à une bonne accessibilité

Portrait

Précision et performances exemplaires : les spirales végétales colorées sont coupées en grandes quantités

Le SPIRELLO 150 est un coupe-légumes qui transforme de grandes quantités de légumes en spirales ou en lanières parfaites et décoratives. Une palette colorée de carottes, pommes de terre, citrouilles, radis, courgettes, céleri et d' autres légumes et fruits fermes peut être coupée de manière nette et en quelques secondes. Le SPIRELLO 150 impressionne par son excellente précision, sa durabilité et son efficacité.

Pouvant atteindre 680 tours par minute, le SPIRELLO 150 coupe en un clin d' œil le produit en spirales d'un mètre de long qui peuvent être

Groupes de produits



raccourcies avec un limiteur de longueur par une cadence d'intervalle à 7 niveaux.

La machine est équipée de deux magasins amovibles, dont l'un est chargé de produit brut pendant que les légumes sont transformés dans le deuxième magasin. Le SPIRELLO 150 fonctionne donc sans interruption. Avec un contrôle de vitesse variable en 7 niveaux, le résultat de coupe est parfait en fonction de la nature du produit.

La machine intègre un système de séparation automatique entre les bons produits et les déchets. Le SPIRELLO 150 se distingue par sa faible quantité de déchets, car le légume complet est découpé en spirales, exception faite d' une petite extrémité.

Un tapis d' évacuation est disponible en option pour une production rapide et efficace.

Avantages



Productivité élevée et peu de déchets

Les bons produits et les déchets sont automatiquement séparés. Le SPIRELLO 150 se distingue par sa faible quantité de déchets, car le légume complet est découpé en spirales, exception faite d' une petite extrémité. La commande API intégrée permet de passer facilement à un autre produit ou à une taille différente.



Excellents résultats de coupe dans tous les formats

Le SPIRELLO 150 coupe rapidement et proprement de grandes quantités de légumes en spirales décoratives d'un mètre de long. Celles-ci peuvent être raccourcies avec un limiteur de longueur par une cadence d'intervalle (7 niveaux). Le résultat de coupe est toujours parfait. Les légumes sont maintenus par des centrages de produit adaptés au produit en fonction des besoins du client (transformation des légumes avec un Ø jusqu'à 150 mm, longueur jusqu'à 300 mm, poids max. 2,5 kg).



Utilisation aisée et performances de pointe

Le SPIRELLO 150 est utilisable par une seule personne et fonctionne sans interruption, jusqu' à 680 tours par minute.

Équipé de deux magasins amovibles, le SPIRELLO 150 peut être rempli de produits bruts sans interrompre le traitement des légumes. Le changement de couteau, nécessaire pour s' adapter à un produit différent ou à d' autres caractéristiques de produit, est rapide et aisé.



Entretien et nettoyage parfaits

Grâce à sa conception robuste en acier inoxydable, le SPIRELLO 150 fonctionne longtemps et ne requiert que très peu d' entretien. L'intérieur pleinement accessible et les surfaces lisses permettent un nettoyage rapide et aisé et garantissent une hygiène maximale

Données techniques

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|----------------------|
| Puissance électrique | Puissance | 0,9 kW |
| | Tension | 230 V N/PE |
| | Fréquence | 50 Hz |
| Dimensions | LxlxH | 600 x 845 x 1 700 mm |
| | Poids | 180 kg |
| Air | Pression de travail | 6 bars |
| Divers | Longueur du produit brut | max. 300 mm |

Les données indiquées sont des données standard. En outre, une adaptation à d'autres réseaux d'alimentation (p. ex. 230V/60 Hz) est par exemple possible en option (à l'exception des machines manuelles et pneumatiques). Sous réserve de modifications.