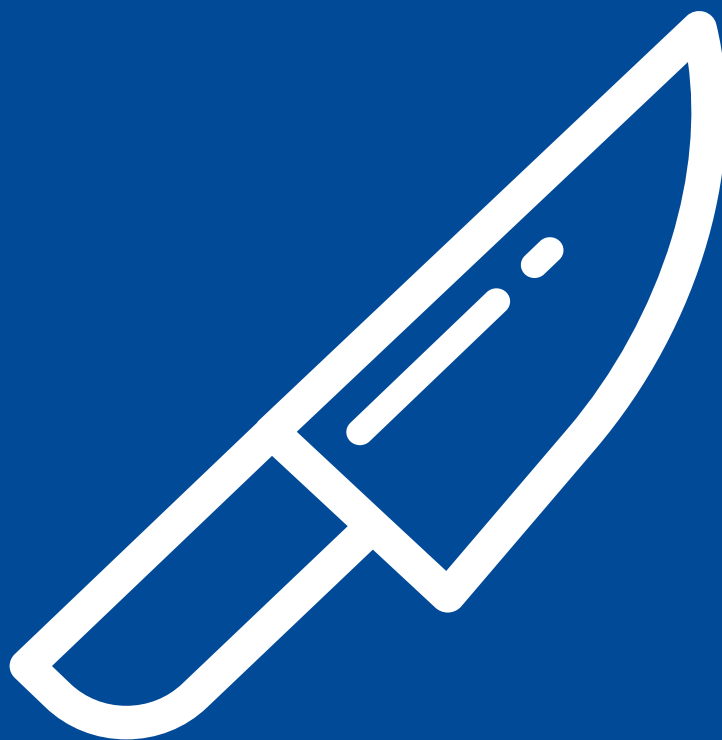




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - IT

mod. APOLLO
VERTICAL CENTRIFUGAL SHREDDER
AFFETTATRICE VERTICALE AD AZIONE CENTRIFUGA

APOLLO

VERTICAL CENTRIFUGAL SHREDDER
AFFETTATRICE VERTICALE
AD AZIONE CENTRIFUGA



CUTTING
TAGLIO



available for:
TUBERS • VEGETABLES • FRUITS

disponibile per:
TUBERI • VERDURA • FRUTTA

The vertical slicer Mod. Apollo is suitable to shred a wide variety of fruit and vegetables at high capacities. Slices or shreds are obtained when the product is forced into a counter-rotating holder, located on the top of a horizontal rotary plate. The revolution of this plate, equipped with blades, produce the slices or shreds in a smooth and uninterrupted manner. A precisely designed discharge chute facilitates the flow of sliced product, reducing damages. The thickness of the slice can be adjusted, according to the shape and mounting of the blades. A larger model (Apollo Maxi) is also available for even higher capacity product volumes.

The main features and advantages of the system are:

- High quality of the finished product.
- Uniform cut (that can be varied as required) combined with high capacity.
- Easy maintenance and cleaning (no mechanical parts disassembling is required).
- High-quality blades for very thin slices production.
- Entirely made by AISI 304 stainless steel, excluding the bought-out mechanical components.

L'affettatrice verticale ad azione centrifuga mod. Apollo è idonea al taglio in fette o striscioline di un'ampia varietà di frutta e verdura ad elevate capacità produttive. Uno speciale sistema dotato di pale rotanti mantiene il prodotto aderente al piatto di lame che ruota nel senso opposto alla rotazione delle pale. Le fette ottenute dall'operazione di taglio vengono evacuate delicatamente tramite degli scivoli di scarico progettati con il fine di ridurre al minimo i danni al prodotto stesso. Lo spessore della fetta può essere regolato a seconda della forma e del montaggio delle lame. E' disponibile anche un modello più grande (Apollo Maxi) per capacità più elevate.

Le principali caratteristiche e vantaggi del sistema sono:

- Elevata qualità del prodotto finito.
- Taglio uniforme (che può essere variato su richiesta) combinato con un'elevata capacità.
- Facilità di manutenzione e pulizia (non è necessario smontare le parti meccaniche).
- Lame di alta qualità per la produzione di fette molto sottili.
- Interamente realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, ad esclusione delle componenti meccaniche.

Installed power / Potenza installata	1,1 kW
Dimensions / Dimensioni	42 ²⁹ / ₃₂ x 114 ¹⁹ / ₆₄ x 96 ¹ / ₁₆ in 1090 x 2903 x H. 2440 mm