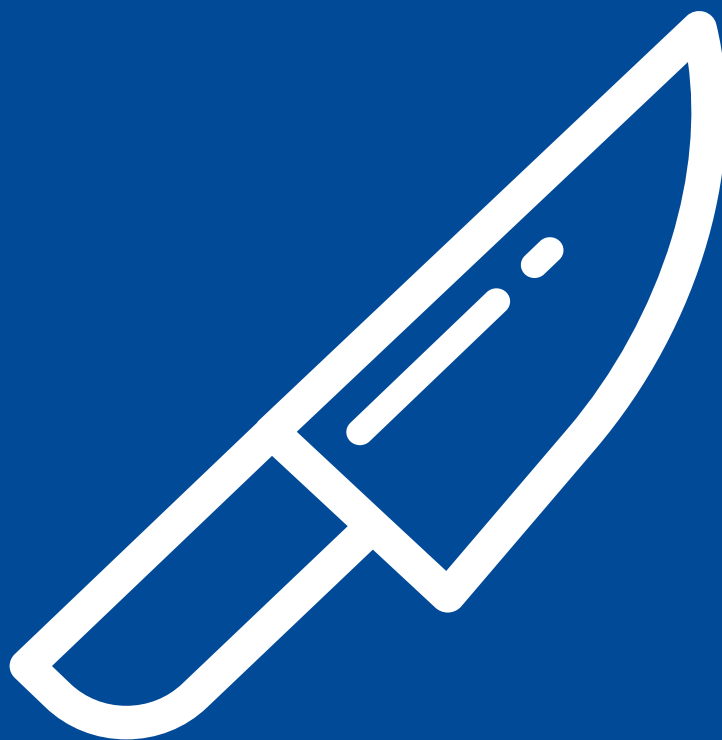




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING  
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED  
FOOD PROCESSING SOLUTIONS

---



EN - IT

---

**mod. HYDRA**  
SLICER FOR BLANCHED MUSHROOMS  
TAGLIERINA FUNGHI COTTI

# HYDRA

SLICER FOR BLANCHED MUSHROOMS  
TAGLIERINA FUNGHI COTTI



CUTTING  
TAGLIO



available for:  
MUSHROOMS

disponibile per:  
FUNGHI

The slicer Mod. Hydra is suitable to cut blanched mushrooms in parallel with one single cutting head. Cutting heads can be taken-off to change slicing size.

The main advantages and features of the system are:

- Fully automated system with high capacity.
- Highest quality of the finished product.
- Easy maintenance and cleaning.
- Completely automated system.
- Gentle handling ensured by the best possible design.
- Homogeneous product.
- Available on casters for mobility and plant layout flexibility.

La taglierina Mod. Hydra è idonea al taglio di funghi cotti tramite una singola testa di taglio. Per cambiare spessore occorre rimuovere e sostituire la testa di taglio.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Sistema completamente automatico ad elevata capacità.
- Alta qualità del prodotto finito.
- Sistema di alimentazione selettivo che invia al taglio solamente i funghi perfettamente posizionati.
- Facilità di manutenzione e pulizia.
- Unità completamente automatica.
- Trattamento delicato garantito.
- Prodotto omogeneo.
- Disponibile su ruote girevoli per la mobilità e flessibilità nel collocamento all'interno della linea.

Installed power / Potenza installata

3 kW

Dimensions / Dimensioni

39 <sup>3</sup>/<sub>8</sub> x 100 <sup>25</sup>/<sub>64</sub> x H.42 <sup>33</sup>/<sub>64</sub> in  
1000 x 2550 x H.1080 mm