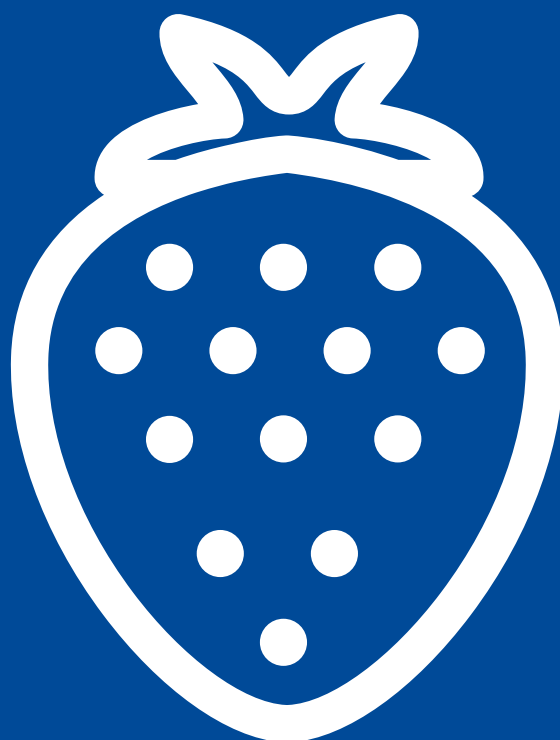




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING  
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED  
FOOD PROCESSING SOLUTIONS

---



---

EN - IT

**mod. SAMURAI**

RINGS SLICER FOR FRUIT AND VEGETABLES  
AFFETTATRICE PER FRUTTA E VERDURA

# SAMURAI

RINGS SLICER FOR FRUIT AND VEGETABLES  
AFFETTATRICE PER FRUTTA E VERDURA



FRUIT  
FRUTTA



available for:  
APPLES • FRUIT

disponibile per:  
MELE • FRUTTA

The Samurai slicer is able to accurately slice half apples, oranges, and other fruit and vegetables, being designed to increase productivity and to reduce labor costs. The product is hand-fed into the feeding zone and is removed by hand after the slice. The product is carried through a fixed set of knives that slice the product at the proper slice thickness in rings, or slices leaving the finished product stacked like a deck of cards. The unit retains the integrity of the slices that can be gently placed into the tray, while removing and collecting the unwanted end pieces of the product.

The main advantages and features of the system are:

- Quality of the finished product with uniform, clean cut slices to a standard thickness.
- Dry slice without making use of water.
- Easy maintenance and sanitation.
- Very high-quality blades.
- Available on casters for mobility and plant layout flexibility.
- Fully guarded to insure operator safety; cutting area is completely enclosed and cannot be reached or accessed by the operator.

La taglierina Samurai è adatta per affettare con precisione mele tagliate a metà, arance, e altri tipi di frutta e verdura, è stata progettata per incrementare la produttività e per ridurre i costi di manodopera. Il prodotto viene posizionato manualmente sulla zona di alimentazione e viene rimosso, sempre manualmente, dopo il taglio. Il prodotto viene poi fatto passare attraverso un set di coltelli sovrapposti che lo tagliano in fette dello spessore desiderato o in rondelle; le fette in uscita rimangono sovrapposte come in un mazzo di carte. Il modello preserva l'integrità delle fette che vengono accuratamente posizionate in un apposito contenitore mentre allo stesso tempo vengono eliminate le parti esterne non commercialmente appetibili.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Qualità del prodotto finito, con un taglio netto e uniforme e di spessore pressato.
- Taglio a secco, senza l'utilizzo di acqua.
- Facilità di manutenzione e pulizia.
- Lame di alta qualità.
- Disponibile anche su ruote per poterla facilmente spostare.
- Completamente protetta per assicurare la sicurezza dell'operatore; l'area di taglio è completamente chiusa e non è accessibile dall'operatore.

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Installed power / Potenza installata | 1,5 kW  |
| Dimensions / Dimensioni              | 55 <sup>15</sup> / <sub>32</sub> x 65 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> x H.63 <sup>25</sup> / <sub>64</sub> in<br>1409 x 1675 x H. 1610 mm |