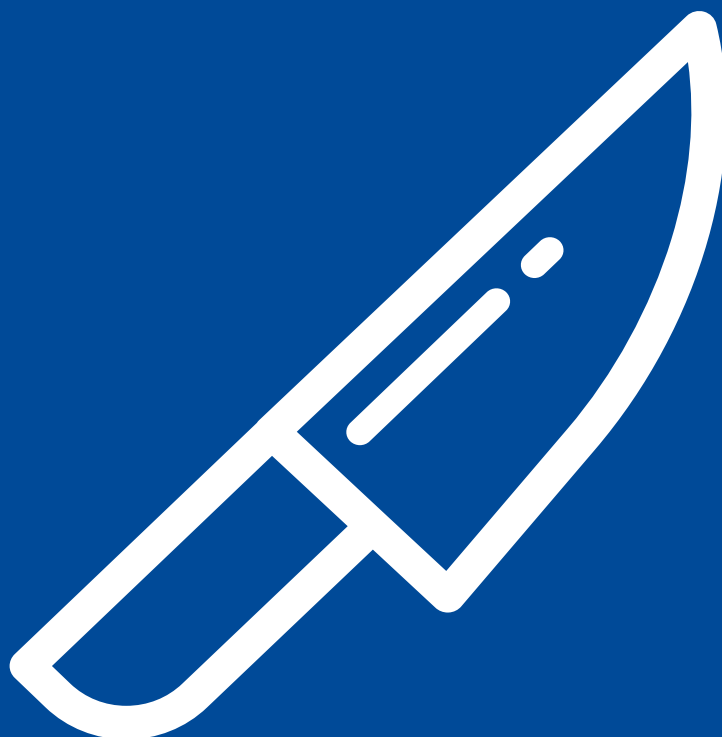




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - IT

mod. SHOGUN
TOMATOES SLICER
TAGLIERINA POMODORI

SHOGUN

TOMATOES SLICER
TAGLIERINA POMODORI



CUTTING
TAGLIO



available for:
TOMATOES • CITRUS FRUITS • ORANGES

disponibile per:
POMODORI • AGRUMI • ARANCE

The Mod. Shogun slicer is designed to accurately cut whole tomatoes, onions, oranges, lemons, and other similar products into accurate slices, while retaining them together through the cutting process. The result is a sliced product with a perfect cross section and a greater slicing yield (while automatically removing the top and the tail).

The produce is hand-fed into the pocketed carousel, and is then gently conveyed through a set of fixed blades, slicing the product with a fixed cut thickness. The sliced product is finally conveyed to the exit area. The machine could be equipped to obtain different slices, and with a cutting head suitable to cut the sliced product in half. The cutting area is completely enclosed and cannot be reached or accessed by the operator.

The main advantages and features of the system are:

- High quality of the finished product, with uniform and clear cut.
- Dry slice without using water.
- Easy maintenance and sanitation.
- Very high-quality blades.
- Available on casters for mobility and plant layout flexibility.
- Fully guarded to insure operator safety.

La taglierina Mod. Shogun è stata progettata per affettare con precisione prodotti interi quali pomodori, cipolle, arance, limoni ecc. Ciò consente di ottenere un prodotto affettato con una sezione perfetta ed una maggiore resa (rimuovendo automaticamente la parte le due estremità).

Il prodotto viene posizionato manualmente su un carosello di contenimento e convogliato verso la zona di taglio dove una serie di lame fisse affetta il prodotto. Lo spessore di taglio è fisso. Il prodotto tagliato infine viene trasportato verso la zona di uscita. Sono disponibili varie teste di taglio per ottenere fette di differenti spessori, tra cui una testa che consente il taglio a metà. L'area di taglio è completamente chiusa e non è accessibile all'operatore.

I principali vantaggi e le caratteristiche del sistema sono:

- Alta qualità del prodotto finito, con un taglio netto e uniforme.
- Taglio a secco senza l'utilizzo di acqua.
- Semplici operazioni di manutenzione e pulizia.
- Lame di elevata qualità.
- Disponibile su ruote per essere facilmente riposizionata all'interno dell'impianto.
- Completamente protetta per garantire la sicurezza dell'operatore.

| | | |
|--------------------------------------|---|--|
| ø Product / ø Prodotto | 45 / 80 mm | 1 ⁹ / ₆₄ - 3 ⁵ / ₃₂ in |
| Air consumption / Consumo aria | 200 NL/1' (6 bar) | |
| Installed power / Potenza installata | 0,6 kW | |
| Dimensions / Dimensioni | 33 ¹⁵ / ₃₂ X 106 ¹⁹ / ₆₄ X H. 44 ⁷ / ₈ in 850 x 2700 x H.1140 mm | |