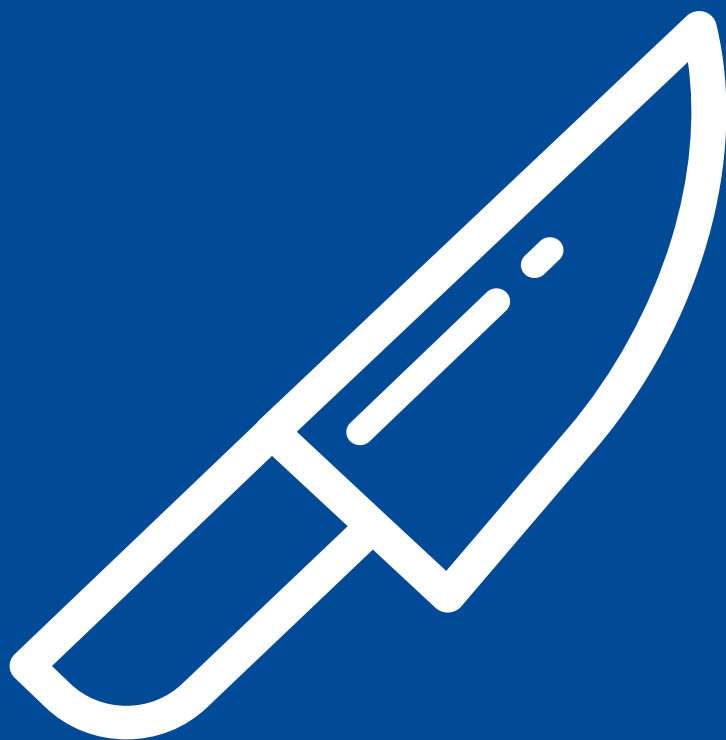




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING  
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED  
FOOD PROCESSING SOLUTIONS

---



---

EN - IT

**mod. SPLITTER**  
ROTARY CUTTING MACHINE  
SPICCHIATRICE ROTATIVA

# SPLITTER

ROTARY CUTTING MACHINE  
SPICCHIATRICE ROTATIVA



CUTTING  
TAGLIO



available for:  
APPLES • ORANGES  
CITRUS FRUITS • TOMATOES

disponibile per:  
MELE • ARANCE  
AGRUMI • POMODORI

This cutting machine is designed to wedge/segment fruit and vegetables, such as oranges, lemons, onions, tomatoes, apples, pears and tubers, etc. The machine is equipped with 12 cutting stations, which can mount knives for 4-6-8-12 cloves. Customized knives can be specifically designed for sticks, cubes, rounds, etc. Product is loaded and oriented in correspondence of center of cutting station manually. The electrical motor, by means of unique transmission group, activates: - the cam which commands up/down of piston pushing product through knives; - gear with "Maltese cross" profile which commands rotation of cutting station step by step. It ensures perfect synchronism between rotation of cutting station and up/down movement of pushing piston over the time (no need of further regulation or settings).

The machine is equipped with following safety devices:

- Emergency button;
- Magnetic switch in correspondence of inspection window in the rear side of the machine
- Contact switch, activated by horizontal bar, in correspondence of loading station.

The main advantages and features of the system are:

- High quality of the finished product.
- The cutting is uniform and can be adjusted as required.
- Easy maintenance and cleaning
- All contact parts are made of corrosion resistant materials.
- High-quality blades.

La spicchiatrice rotativa è stata costruita spicchiare frutta o verdura, come ad esempio arance, limoni, cipolle, pomodori, mele, pere, tuberi, ecc. La macchina è dotata di 12 postazioni di taglio, che possono montare lame appositamente studiate per realizzare spicchi in 4-6-8-12. Possono essere studiate teste di taglio su specifico progetto del cliente per ottenere stick, cubi, rondelle, ecc. Il prodotto è caricato e orientato manualmente al centro della testa di taglio. Il motore elettrico, tramite un unico sistema di trasmissione, aziona: - la camma che comanda la discesa e la salita alternata del pistone che spinge il prodotto attraverso la testa di taglio; - la speciale croce di Malta che determina l'avanzamento passo-passo della ruota che porta le teste di taglio. Questo garantisce il perfetto sincronismo tra la ruota porta teste di taglio e il pistone di discesa, a garanzia di una massima affidabilità.

La macchina è dotata dei seguenti dispositivi di sicurezza:

- Pulsante di emergenza;
- Micro magnetico in corrispondenza dell'oblò di ispezione posteriore;
- Micro a contatto, azionato da asta orizzontale, in corrispondenza della zona di carico.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Alta qualità del prodotto finito;
- Taglio uniforme con possibilità di variane lo spessore;
- Facilità di manutenzione e pulizia;
- Tutte le parti a contatto del prodotto sono costruite in materiali resistenti alla corrosione;
- Lame ad altissima qualità.

Installed power / Potenza installata	0,18 kW
Dimensions / Dimensioni	35 7/16 x 35 7/16 x H.62 63/64 in 900 x 900 x H.1600 mm