тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

# Нарізальні машини NILMA безперервної дії

Nilma S.p.A. (Італія) · TCB 203 · TVN 202 · NRC · STRIPPER · від 3 мм · до 1500 кг/год

## Призначення

Чотири машини безперервної дії для нарізання великих обсягів овочів, коренеплодів, фруктів і листової зелені. Застосовуються в кухонних комбінатах, лікарнях, їдальнях, на харчових виробництвах і в четвертій гамі — там, де ручне нарізання вже не встигає, а якість зрізу прямо впливає на товарний вигляд і термін придатності продукту.

## Що чим різати

| Машина | Нарізання та продуктивність |
|---|---|
| TCB 203 | кубики, брусочки, соломка від 3 до 30 мм · 300–1500 кг/год · продукт до 80 × 80 мм |
| TVN 202 | скибочки, брусочки, соломка, подрібнення та тертка · 100–1500 кг/год · стрічкова подача, п’ять програм |
| NRC | поздовжні скибочки на всю довжину продукту · 300–400 кг/год · баклажани, кабачки, морква, картопля |
| STRIPPER | смужки листової зелені завтовшки 12–72 мм · 150–700 кг/год · салат, шпинат, рукола, мангольд, радикіо |

## Спільне для всіх чотирьох

Нержавіюча сталь, знімні групи ножів, запобіжні пристрої на завантаженні й вивантаженні, регульована швидкість різання. Усі чотири вбудовуються в лінію разом зі столом доочищення та мийкою овочів безперервної дії Atirmatic.



TCB 203 з нарізаними овочами — фото виробника Nilma S.p.A.

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

## TCB 203 — кубики, брусочки, соломка

Продукт засипають у бункер, і за мить він виходить нарізаним у потрібну форму та розмір. Система різання працює на відцентровій силі: продукт притискається до ножів, а не роздавлюється, тому зріз чистий і сік лишається всередині. Спеціальний пристрій регулює швидкість різання під тип продукту, тому машина однаково добре працює з твердою морквою та з ніжними соковитими овочами. Розбирається повністю — і для заміни вузла ножів, і для миття.

| Параметр | Значення |
|---|---|
| Види нарізання | кубики, брусочки, соломка (жульєн) |
| Розмір нарізання | від 3 до 30 мм |
| Продуктивність | 300–1500 кг/год залежно від розміру нарізання та продукту |
| Максимальний розмір продукту | 80 × 80 мм |
| Живлення | однофазне 230 В 50 Гц |
| Встановлена потужність | 0,75 кВт |
| Вага | 102 кг |
| Габарити | 941 × 756 × 1468 (в) мм |
| Матеріали | нержавіюча сталь 18/10; литі деталі — сплав anticorodal; ножі — загартована нержавіюча сталь |
| Мобільність | на чотирьох поворотних нержавіючих колесах із гальмом |

## Приклади продуктивності

| Продукт | Нарізання та продуктивність |
|---|---|
| Цибуля | кубики 3 × 3 × 3 мм — 300 кг/год |
| Морква | кубики 10 × 10 × 10 мм — 700 кг/год |
| Кабачки | кубики 20 × 20 × 20 мм — 1000 кг/год |
| Картопля | брусочки 20 × 30 × 30 мм — 1500 кг/год |

Набори ножів і напрямних: 3 × 3 × 3 · 5 × 5 × 5 · 7,5 × 7,5 × 7,5 · 10 × 10 × 10 · 15 × 15 × 15 · 20 × 20 × 20 · 20 × 30 × 30 мм; інші розміри — на запит. Попередню модель TCN 202 (901 × 756 × 1329 мм, 98 кг, 0,75 кВт) постачали в Україну до появи TCB 203.

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

## TVN 202 — стрічкова подача

TVN 202 подає продукт до групи ножів транспортерною стрічкою з регульованою швидкістю, а притискна стрічка тримає продукт у потрібному положенні — саме тому зріз рівний і на листі, і на щільних овочах чи соковитих фруктах. Машина повністю програмована, змінні диски дають потрібну форму й товщину.

| Параметр | Значення |
|---|---|
| Види нарізання | скибочки, брусочки, соломка (жульєн), подрібнення, тертка, хвиляста скибочка |
| Продуктивність | 100–1500 кг/год залежно від виду нарізання та товщини |
| Розмір завантажувального вікна | 120 × 90 (в) мм |
| Живлення | 1/N~230 В 50 Гц + PE |
| Встановлена потужність | 0,95 кВт |
| Вага | 143 кг |
| Матеріали | нержавіюча сталь 18/10, литі деталі — anticorodal; стрічки з харчового ПВХ завширшки 120 мм, знімаються для миття |
| Мобільність | на чотирьох нержавіючих колесах із гальмом |

## Диски

| Вид нарізання | Диски |
|---|---|
| Скибочки | диск на два ножі з регульованою товщиною ковзанням, 1–10 мм · диск на два ножі з регулюванням дистанційними кільцями, 1–10 мм |
| Брусочки та соломка | диски від 2 × 2 до 15 × 15 мм |
| Тертка | диски від 2,5 до 10 мм |
| Хвиляста скибочка | диск 8 мм |

Панель керування з електронним дисплеєм: увімкнення, вибір диска, режиму й товщини, пуск/стоп, індикатор напруги, аварійний зупин-гриб, рух стрічки в обидва боки з індикацією, п’ять програм різання в пам’яті, індикація роботи ножів. Запобіжні пристрої на завантажувальній стрічці, картерах і вивантаженні.

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

## NRC — поздовжнє нарізання

NRC ріже овочі вздовж, використовуючи всю довжину продукту: виходять довгі скибочки однакової товщини під гриль, фритюр або крудіте. Бункер підготовлений так, щоб правильно орієнтувати овоч під дисковий ніж; його довжина разом із блокуваннями зони різання й контейнера закриває доступ до ножів під час роботи. Швидкість різання регулюється під консистенцію продукту.

| Параметр | Значення |
|---|---|
| Вид нарізання | поздовжні скибочки на всю довжину продукту, а також брусочки |
| Продукти | найкращий результат — баклажани, кабачки, морква, картопля; нарізання під гриль, фритюр і крудіте |
| Продуктивність | 300–400 кг/год |
| Максимальний розмір продукту (Ø × Д) | 100 × 250 мм |
| Живлення | 1~230 В 50 Гц + PE |
| Потужність | 0,4 кВт |
| Габарити | 730 × 1040 × 1645 (в) мм |
| Вага | 125 кг |

## Диски

— диск-скибкоріз на два ножі: товщина регулюється дистанційними кільцями від 1 до 6 мм;
— диск-скибкоріз на один ніж: від 6 до 10 мм;
— диск для брусочків на дві групи ножів: від 2 × 2 до 10 × 10 мм;
— диск для брусочків на одну групу ножів: 10 × 10, 12 × 12 і 15 × 15 мм.




NRC — фото виробника Nilma S.p.A.

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

## STRIPPER — листова зелень

STRIPPER ріже листову зелень смужками так, ніби це зроблено вручну: салат, мангольд, шпинат, руколу, радикіо. Ексклюзивна система різання не роздавлює навіть найніжніший лист. Один оператор дає від 1000 до 7000 гарнірів за годину. Група ножів виймається — її легко міняти й мити.

| Параметр | Значення |
|---|---|
| Продуктивність | STRIPPER I — 150–250 кг/год · STRIPPER II — 700 кг/год |
| Групи ножів | STRIPPER I — 12, 18, 24, 30 і 36 мм · STRIPPER II — ще й 72 мм |
| Завантажувальне вікно | STRIPPER I — 250 × 190 мм · STRIPPER II — 380 × 150 мм |
| Потужність двигуна | STRIPPER I — 1,1 кВт · STRIPPER II — 1,75 кВт |
| Живлення | 3~230/400 В 50 Гц + PE |
| Подача | STRIPPER I — ручний бункер · STRIPPER II — безперервна стрічкова подача |

## Конструкція

— нержавіюча сталь AISI 304, шліфована;
— STRIPPER I стоїть на регульованих ніжках, STRIPPER II — на чотирьох поворотних нержавіючих колесах із гальмом;
— контейнер збору продукту з поліетилену із запобіжним пристроєм (STRIPPER I);
— захисний картер з ABS із запобіжним пристроєм (STRIPPER I); у STRIPPER II запобіжний пристрій на отворі вивантаження;
— група ножів змінна та знімна для миття;
— настінна панель керування з кнопками пуск/стоп і індикатором напруги;
— STRIPPER II постачається окремо або в лінії зі столом доочищення та мийкою овочів безперервної дії Atirmatic.

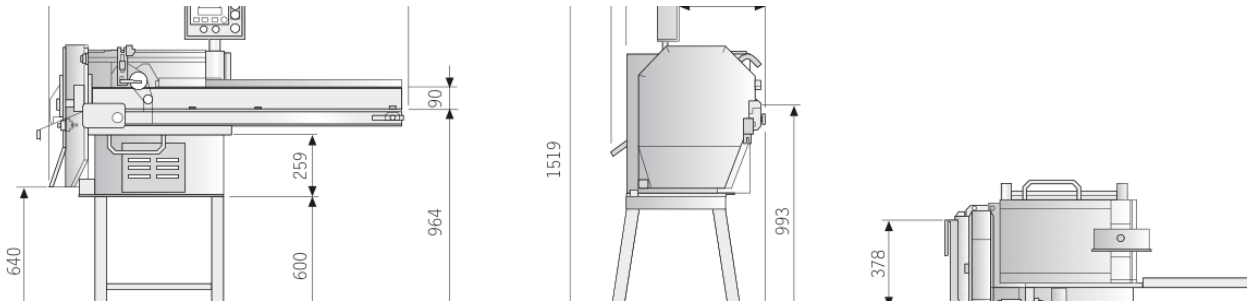


STRIPPER I з ручним завантаженням і STRIPPER II зі стрічковою подачею — фото виробника Nilma S.p.A.

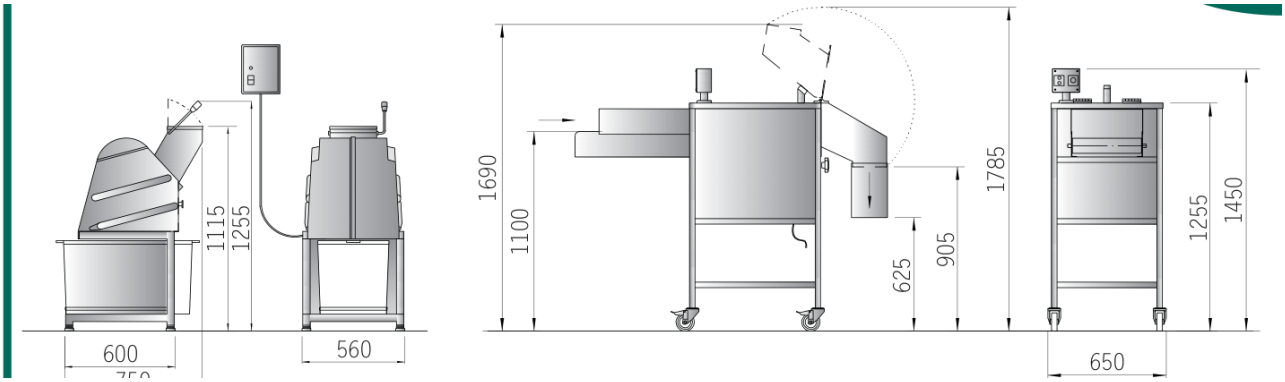
## Робота в лінії

Усі чотири машини розраховані на безперервний цикл і вбудовуються в лінію підготовки овочів. Типове компонування виробника: стіл доочищення → нарізальна машина → стрічковий транспортер → мийка овочів безперервної дії Atirmatic. Для TCB 203 виробник наводить стіл доочищення на чотири робочих місця.

## Габаритні схеми




TVN 202 — креслення виробника, розміри в мм




STRIPPER I і STRIPPER II — креслення виробника, розміри в мм

## Постачання та сервіс

Доставка й пакування, монтаж і пусконалагоджувальні роботи, навчання персоналу, гарантія 12 місяців, післягарантійне обслуговування, ножі та запасні частини. Машина й набір ножів підбираються під продукт і потрібний розмір нарізання.

Характеристики є орієнтовними; виробник залишає за собою право змінювати їх без попередження. Точна конфігурація узгоджується при замовленні.