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

Нарезательные машины NILMA непрерывного действия

Nilma S.p.A. (Италия) · TCB 203 · TVN 202 · NRC · STRIPPER · от 3 мм · до 1500 кг/час

Назначение

Четыре машины непрерывного действия для нарезания больших объёмов овощей, корнеплодов, фруктов и листовой зелени. Применяются в кухонных комбинатах, больницах, столовых, на пищевых производствах и в четвёртой гамме — там, где ручное нарезание уже не успевает, а качество среза прямо влияет на товарный вид и срок годности продукта.

Что чем резать

Машина	Нарезание и производительность
TCB 203	кубики, брусочки, соломка от 3 до 30 мм · 300–1500 кг/час · продукт до 80 × 80 мм
TVN 202	ломтики, брусочки, соломка, измельчение и тёрка · 100–1500 кг/час · ленточная подача, пять программ
NRC	продольные ломтики на всю длину продукта · 300–400 кг/час · баклажаны, кабачки, морковь, картофель
STRIPPER	полоски листовой зелени толщиной 12–72 мм · 150–700 кг/час · салат, шпинат, руккола, мангольд, радиккио

Общее для всех четырёх

Нержавеющая сталь, съёмные группы ножей, предохранительные устройства на загрузке и выгрузке, регулируемая скорость резания. Все четыре встраиваются в линию вместе со столом дочистки и мойкой овощей непрерывного действия Atirmatic.



TCB 203 с нарезанными овощами — фото производителя Nilma S.p.A.

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

TCB 203 — кубики, брусочки, соломка

Продукт засыпают в бункер, и через мгновение он выходит нарезанным в нужную форму и размер. Система резания работает на центробежной силе: продукт прижимается к ножам, а не раздавливается, поэтому срез чистый и сок остаётся внутри. Специальное устройство регулирует скорость резания под тип продукта, поэтому машина одинаково хорошо работает с твёрдой морковью и с нежными сочными овощами. Разбирается полностью — и для замены узла ножей, и для мойки.

Параметр	Значение
Виды нарезания	кубики, брусочки, соломка (жюльен)
Размер нарезания	от 3 до 30 мм
Производительность	300–1500 кг/час в зависимости от размера нарезания и продукта
Максимальный размер продукта	80 × 80 мм
Питание	однофазное 230 В 50 Гц
Установленная мощность	0,75 кВт
Вес	102 кг
Габариты	941 × 756 × 1468 (в) мм
Материалы	нержавеющая сталь 18/10; литые детали — сплав anticorodal; ножи — закалённая нержавеющая сталь
Мобильность	на четырёх поворотных нержавеющих колёсах с тормозом

Примеры производительности

Продукт	Нарезание и производительность
Лук	кубики 3 × 3 × 3 мм — 300 кг/час
Морковь	кубики 10 × 10 × 10 мм — 700 кг/час
Кабачки	кубики 20 × 20 × 20 мм — 1000 кг/час
Картофель	брусочки 20 × 30 × 30 мм — 1500 кг/час

Наборы ножей и направляющих: 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; другие размеры — по запросу. Предыдущую модель TCN 202 (901 × 756 × 1329 мм, 98 кг, 0,75 кВт) поставляли в Украину до появления TCB 203.

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

TVN 202 — ленточная подача

TVN 202 подаёт продукт к группе ножей транспортёрной лентой с регулируемой скоростью, а прижимная лента держит продукт в нужном положении — именно поэтому срез ровный и на листе, и на плотных овощах или сочных фруктах. Машина полностью программируемая, сменные диски дают нужную форму и толщину.

Параметр	Значение
Виды нарезания	ломтики, брусочки, соломка (жюльен), измельчение, тёрка, волнистый ломтик
Производительность	100–1500 кг/час в зависимости от вида нарезания и толщины
Размер загрузочного окна	120 × 90 (в) мм
Питание	1/N~230 В 50 Гц + PE
Установленная мощность	0,95 кВт
Вес	143 кг
Материалы	нержавеющая сталь 18/10, литые детали — anticorodal; ленты из пищевого ПВХ шириной 120 мм, снимаются для мойки
Мобильность	на четырёх нержавеющих колёсах с тормозом

Диски

Вид нарезания	Диски
Ломтики	диск на два ножа с регулируемой толщиной скольжением, 1–10 мм · диск на два ножа с регулированием дистанционными кольцами, 1–10 мм
Брусочки и соломка	диски от 2 × 2 до 15 × 15 мм
Тёрка	диски от 2,5 до 10 мм
Волнистый ломтик	диск 8 мм

Панель управления с электронным дисплеем: включение, выбор диска, режима и толщины, пуск/стоп, индикатор напряжения, аварийный останов-гриб, движение ленты в обе стороны с индикацией, пять программ резания в памяти, индикация работы ножей. Предохранительные устройства на загрузочной ленте, картерах и выгрузке.

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

NRC — продольное нарезание

NRC режет овощи вдоль, используя всю длину продукта: получаются длинные ломтики одинаковой толщины под гриль, фритюр или крудите. Бункер подготовлен так, чтобы правильно ориентировать овощ под дисковый нож; его длина вместе с блокировками зоны резания и контейнера закрывает доступ к ножам во время работы. Скорость резания регулируется под консистенцию продукта.

Параметр	Значение
Вид нарезания	продольные ломтики на всю длину продукта, а также брусочки
Продукты	лучший результат — баклажаны, кабачки, морковь, картофель; нарезание под гриль, фритюр и крудите
Производительность	300–400 кг/час
Максимальный размер продукта (Ø × Д)	100 × 250 мм
Питание	1~230 В 50 Гц + PE
Мощность	0,4 кВт
Габариты	730 × 1040 × 1645 (в) мм
Вес	125 кг

Диски

— диск-ломтерезка на два ножа: толщина регулируется дистанционными кольцами от 1 до 6 мм;
— диск-ломтерезка на один нож: от 6 до 10 мм;
— диск для брусочков на две группы ножей: от 2 × 2 до 10 × 10 мм;
— диск для брусочков на одну группу ножей: 10 × 10, 12 × 12 и 15 × 15 мм.



NRC — фото производителя Nilma S.p.A.

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

STRIPPER — листовая зелень

STRIPPER режет листовую зелень полосками так, будто это сделано вручную: салат, мангольд, шпинат, рукколу, радиккио. Эксклюзивная система резания не раздавливает даже самый нежный лист. Один оператор даёт от 1000 до 7000 гарниров в час. Группа ножей вынимается — её легко менять и мыть.

Параметр	Значение
Производительность	STRIPPER I — 150–250 кг/час · STRIPPER II — 700 кг/час
Группы ножей	STRIPPER I — 12, 18, 24, 30 и 36 мм · STRIPPER II — ещё и 72 мм
Загрузочное окно	STRIPPER I — 250 × 190 мм · STRIPPER II — 380 × 150 мм
Мощность двигателя	STRIPPER I — 1,1 кВт · STRIPPER II — 1,75 кВт
Питание	3~230/400 В 50 Гц + PE
Подача	STRIPPER I — ручной бункер · STRIPPER II — непрерывная ленточная подача

Конструкция

— нержавеющая сталь AISI 304, шлифованная;
— STRIPPER I стоит на регулируемых ножках, STRIPPER II — на четырёх поворотных нержавеющих колёсах с тормозом;
— контейнер сбора продукта из полиэтилена с предохранительным устройством (STRIPPER I);
— защитный картер из ABS с предохранительным устройством (STRIPPER I); в STRIPPER II предохранительное устройство на отверстии выгрузки;
— группа ножей сменная и съёмная для мойки;
— настенная панель управления с кнопками пуск/стоп и индикатором напряжения;
— STRIPPER II поставляется отдельно или в линии со столом дочистки и мойкой овощей непрерывного действия Atirmatic.



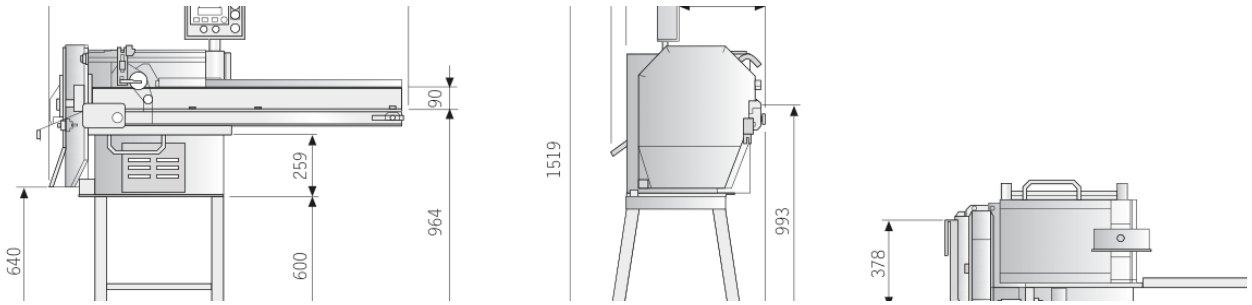
STRIPPER I с ручной загрузкой и STRIPPER II с ленточной подачей — фото производителя Nilma S.p.A.

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

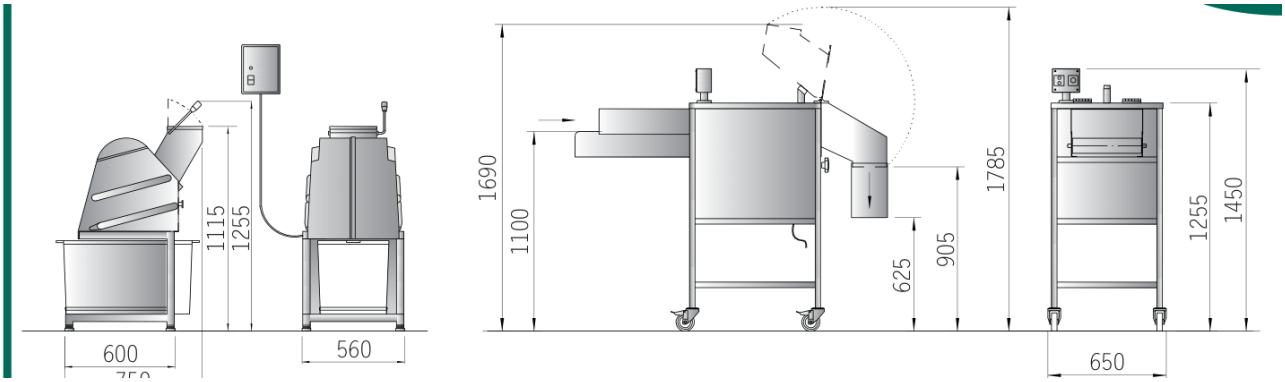
Работа в линии

Все четыре машины рассчитаны на непрерывный цикл и встраиваются в линию подготовки овощей. Типовая компоновка производителя: стол дочистки → нарезательная машина → ленточный транспортёр → мойка овощей непрерывного действия Atirmatic. Для TCB 203 производитель приводит стол дочистки на четыре рабочих места.

Габаритные схемы



TVN 202 — чертёж производителя, размеры в мм



STRIPPER I и STRIPPER II — чертежи производителя, размеры в мм

Поставка и сервис

Доставка и упаковка, монтаж и пусконаладочные работы, обучение персонала, гарантия 12 месяцев, постгарантийное обслуживание, ножи и запасные части. Машина и набор ножей подбираются под продукт и нужный размер нарезания.

Характеристики являются ориентировочными; производитель оставляет за собой право изменять их без предупреждения. Точная конфигурация согласуется при заказе.