



SOST srl
Soluzioni per
l'industria alimentare



Taglierina a lame
TDB



La taglierina a lama è integrabile alla linea di processo, e viene gestita con il software che la sincronizza con l'avanzamento ed il passo del nastro.

La sua funzione è di tagliare alla forma richiesta la pasta che avanza sul nastro.

La lama è inserita mediante cassetto estraibile sulla macchina, e si può sostituire in funzione del taglio da eseguire, da quello lineare a quello a sagome singole o multiple, ad esempio quadrate, rettangolari, circolari, a quadrifoglio e così via.

Tutte le parti asportabili per la pulizia sono rimovibili senza l'ausilio di utensili.

Caratteristiche tecniche

Larghezza max di taglio: 260-400mm

Lunghezza max di taglio: 400-600 mm

Applicazioni

Taglio lineare o sagomato di prodotti alimentari in pasta spianata: pan di spagna, pasta frolla, pane, pizza, pasta cruda.

Le immagini usate hanno unicamente finalità illustrative. L'aspetto della macchina come quello del prodotto finito possono variare a seconda delle personalizzazioni richieste dal cliente.



SPECIALIST IN FOOD AUTOMATION