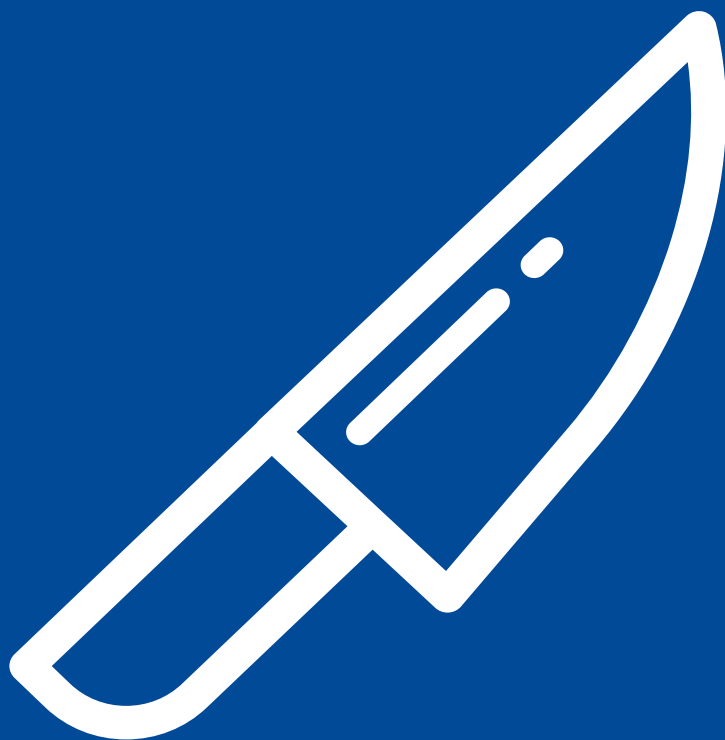




MACHINERY AND PROCESSING LINES
FOR FRUIT AND VEGETABLES

MÁY MÓC VÀ DÂY CHUYỀN
CHẾ BIẾN TRÁI CÂY VÀ RAU CỦ



EN - VI

mod. K3

COMPACT TRANSVERSE SLICER
MÁY CẮT NGANG NHỎ GỌN

K3

COMPACT TRANSVERSE SLICER MÁY CẮT NGANG NHỎ GỌN



CUTTING
MÁY CẮT



available for

- LEAFY PRODUCTS
- TUBERS • VEGETABLES • FRUIT

phù hợp với

- CÁC SẢN PHẨM CÓ LÁ • CÁC SẢN PHẨM DẠNG TRỤ TRÒN • RAU CỦ • TRÁI CÂY

The K3 model is an highly hygienic and versatile transverse slicer suitable to slice various kind of fruit and vegetables and all types of salad. It can perform a wide range of different cuts being ideally suited for elongated products. The product (celery, cucumbers, carrots, zucchini,...) is fed on a "V" high speed feed belt. From here the product moves to the rotating slicing wheel while the product opening allow a free and smooth passage of the product trough it. An unique design discharge chute softly slows down the product to avoid product damage. The cutting size of the vegetables or fruit is determined by the combination of the type and speed of the blades, the number of knives on the cutting wheel and the speed of the conveyor belt.

The main advantages and features of the system are:

- High capacity combined with a good cut quality.
- High flexibility and the possibility to adjust the speed of the conveyor and of the cutting head.
- Provides a perfect quality cut (flat, crinkle or 2D) on a wide range of products.
- Features a wide selection of slice thicknesses, continuous operation for an uninterrupted production.
- Newly developed materials (i.e. very high quality blades) improve the operating life of the components and make replacement quick, easy and cost effective.
- Designed for easy sanitizing operation and maintenance (hingeable discharge chute and covers easy accessibility).

Máy cắt K3 là máy thái ngang đa năng, rất đảm bảo vệ sinh, phù hợp với việc cắt nhiều loại trái cây, rau quả và các loại xà lách. Máy có thể thực hiện nhiều hình dạng cắt khác nhau và rất phù hợp với các rau quả hình trụ dài. Các loại rau quả (cần tây, dưa chuột, cà rốt, bí xanh,...) được vận chuyển trên một băng chuyền tốc độ cao có dạng chữ "V". Từ đây, nguyên liệu được vận chuyển đến đầu cắt quay tròn một cách nhẹ nhàng. Một phễu xả được thiết kế đặc biệt để nhẹ nhàng hãm sản phẩm nhằm tránh hư hỏng. Kích thước cắt của các loại rau quả được xác định thông qua sự kết hợp của chủng loại và tốc độ lưỡi dao, số lượng lưỡi dao tại đầu cắt và tốc độ của băng tải.

Các ưu điểm và tính năng chính của máy:

- Công suất cao và chất lượng cao.
- Mức độ linh hoạt cao và có thể điều chỉnh tốc độ băng tải và tốc độ đầu cắt.
- Chất lượng cắt hoàn hảo (mịn, gọn sóng hoặc 2D) đối với nhiều loại sản phẩm khác nhau.
- Tính năng lựa chọn độ dày lát cắt, giúp máy hoạt động liên tục không bị gián đoạn.
- Sử dụng vật liệu mới (lưỡi cắt chất lượng cao) giúp làm tăng và duy trì tốt các hoạt động của máy, bảo dưỡng đơn giản và hiệu quả về chi phí.
- Được thiết kế để dễ dàng khử trùng và bảo trì (phễu xả gắn bản lề và nắp có thể cọ rửa thuận tiện).

Installed power / Công suất định mức	3,3 kW
Sizes / Kích thước máy	690 x 2426 x H. 1600 mm
Weight / Trọng lượng máy	340 kg

Turatti Pacific Co., Ltd.

Registered office: No. 25, Lane 26 Nguyen Hong Str., Dong Da dist., Hanoi, Vietnam

Production premise: Thanh Luong industrial cluster, Bich Hoa commune, Thanh Oai dist., Hanoi, Vietnam

T. +84 (4) 33 972 902 F. +84 (4) 33 972 905

E. info@turatti-pacific.com W. www.turatti-pacific.com

Công ty TNHH Turatti Pacific

Địa chỉ đăng ký: số 25, ngõ 26 phố Nguyễn Hồng, quận Đống Đa, Hà Nội, Việt Nam

Địa điểm sản xuất: cụm công nghiệp Thanh Lương, xã Bích Hòa, huyện Thanh Oai, Hà Nội, Việt Nam

T. +84 (4) 33 972 902 F. +84 (4) 33 972 905

E. info@turatti-pacific.com W. www.turatti-pacific.com