

# JEGERINGS

## BCM-1650 / BCM-2450

### Macchina Taglierina a Nastro



BCM-1650



BCM-2450

#### Note generali

Le taglierine a nastro BCM-1650 e BCM-2450 sono disegnate per linee di insalate medio-piccole. La BCM-1650 è la versione standard. La BCM-2450 è tecnicamente identica, ma con un nastro di carico più lungo di 80 cm, in modo tale da garantire più spazio di lavoro agli operatori.

La macchina è perfetta per il taglio di quasi tutti i tipi di vegetali nelle dimensioni da 1 a 40 mm. Inoltre, la macchina è estremamente flessibile per cui passare da una dimensione a un'altra è molto facile.

#### Tipi di taglio

- **Coltello standard a 2 ali:** taglia tutti i tipi di vegetale in foglia, come insalata, cicoria.
- **Disco regolabile:** con questo tutti i tipi di cavoli, carote, cetrioli, barbabietole, anelli di cipolla possono essere tagliati perfettamente.



- **Disco per julienne** (taglio a strisce mm 3 o mm 4): con questo coltello tutti i tipi di carote, cetrioli, sedano rapa, barbabietola possono essere tagliati in strisce julienne da mm 3 o mm 4. Anche questo disco è molto adatto al taglio di cavolo bianco e rosso e dei porri.



- **Disco per taglio ondulato:** con questo disco è possibile creare fette ondulate di patate, sedano, carote e sedano rosso con un taglio di mm 4.



- **Disco per taglio a fette (10 coltelli):** con questo disco grosse quantità di cavolo bianco o rosso possono essere affettate. Anche prodotti come sedano, carote, patate e anelli di cipolla possono essere tagliati in fette con questo disco. A scelta tagli da 2, 3, 4 mm.



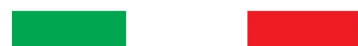
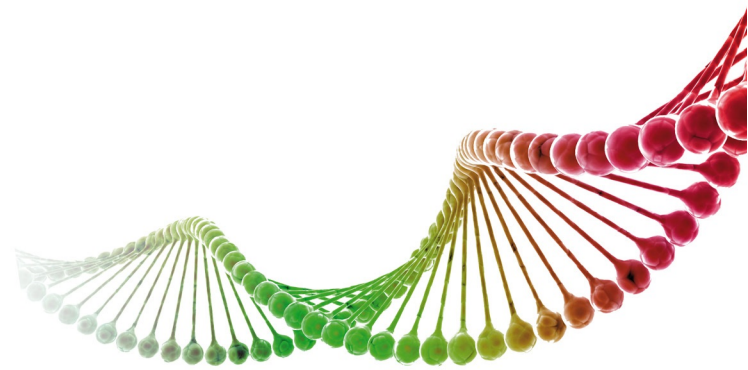
- **Disco speciale:** questo disco con 4 coltelli è disegnato specialmente per tagliare il pomodoro ed altri prodotti soffici in grandi quantità. Questo disco speciale ha una dimensione di taglio di mm 5.



- Grazie al **nastro di 150 mm di larghezza** quasi tutti i tipi di vegetali possono essere lavorati senza pre-taglio. Come cavolo, porro e indivia.
- **Dispositivo per ridurre la larghezza:** questo riduttore è disegnato per guidare prodotti lunghi come sedano e carote. In questo modo il prodotto sarà posizionato in fronte al disco, con un taglio dritto.



1. Preparazione  
 2. Pulitura  
 3. Taglio  
 4. Lavaggio  
 5. Congelamento  
 6. Confezionamento  
 7. Conservazione  
 8. Distribuzione  
 9. Vendita  
 10. Consumo



## Coltello ad ali con "cross-cut"



### Porro (Foto 5x20mm)

il porro deve essere abitualmente tagliato nel senso della lunghezza per fare in modo che gli anelli si "aprano" durante il lavaggio.

Con questo coltello l'operazione di pre-taglio è superflua, poiché gli anelli vengono perfettamente sezionati.



### Insalate (Foto 20x40 mm)

si possono ottenere quadrotti di insalate con un solo passaggio. I quadrotti possono essere ottenuti in qualsiasi grandezza richiesta, da mm 5 x 5 a mm 40 x 40.



### Melone (Foto 20x30 mm)

cubetti di qualsiasi dimensione, da mm 5 x 5 a mm 40 x 40, per le macedonie di frutta. È possibile avere distanze differenziate tra i coltelli trasversali, in modo che il melone sembri tagliato a mano.





#### **Cavolo (Foto 3x30 mm)**

utilizzando anche il disco regolabile, le strisce di cavolo bianco e rosso possono essere ridotte in lunghezza. Lo spessore delle strisce è regolabile tramite il disco regolabile, la lunghezza può essere regolata in multipli di mm 5.

Con questo nuovo coltello, le lame trasversali possono essere montati ogni 5 mm, quindi è possibile un taglio in multipli da mm 5 sino a mm 40.

La lunghezza di taglio può essere facilmente regolata tramite touch-screen, da mm 1 sino a mm 40.

### **Qualità di taglio**



La macchina garantisce un taglio di perfetta qualità.

Il nastro di trasporto e quello superiore, che tiene bloccato il prodotto in fase di taglio, vengono mossi tramite rulli di piccolo diametro, in modo che la distanza dal coltello sia minima ed il prodotto viene sorretto proprio fino al coltello. Questo, unito alla qualità delle lame, garantisce un risultato di taglio perfetto.

### **Facilità d'uso**

La macchina è dotata di un touch-screen a colori, dove si possono vedere e modificare tutte le funzioni delle taglierine. Il menu è molto facile da utilizzare, ad esempio:

- lingue: le bandiere permettono di identificare le lingue, in modo che qualsiasi operatore possa ricorrere al menu nella sua specifica lingua;
- scelta del coltello: un tasto permette di selezionare il tipo di coltello utilizzato;
- scelta del formato del taglio: un tasto consente di selezionare la lunghezza di taglio da mm 1 a mm 40.

Non è necessario - come su altre macchine - selezionare in modo differenziato velocità del coltello e del nastro.

### **Affidabilità**

- Il cambio di coltelli e dischi è molto semplice e, grazie al peso ridotto, può essere effettuato anche da operatori non specializzati e da manodopera femminile.
- La macchina è interamente costruita in acciaio inox trattato, tutte la componentistica è di aziende rinomate.
- Tutti i componenti (cuscinetti, motori elettrici ed altre parti elettroniche) sono all'interno della macchina, protette contro possibili infiltrazioni d'acqua.
- Il touch-screen è impermeabile. Per una protezione supplementare è disponibile un coperchio in acciaio inox, da chiudere in fase di lavaggio.



Il nuovo  
coltello  
a 5 mm  
per  
tagliare  
il cavolo  
in  
strisce  
di  
3x30 mm

## Pulizia/igiene

- Il portello del gruppo di taglio si apre a libro e quello dei nastri si alza totalmente.
- Coltelli, dischi, nastri possono essere rimossi in pochi secondi.
- Le superfici lisce e la mancanza di angoli chiusi permettono un lavaggio ed una perfetta igienizzazione dell'intera macchina.
- Il touch-screen prevede anche un "tasto pulizia". Utilizzando questo tasto, i nastri possono essere messi in movimento anche con entrambi i portelli aperti, in modo da pulirli anche senza rimuoverli, nel caso si debba passare da un prodotto ad un altro.

## Sicurezza

- Tutti i microinterruttori di sicurezza, sul portello dei coltelli e sul portello dei nastri, sono impermeabili (IP-67).



- Quando vengono aperti i contatti, la macchina si blocca automaticamente. Sul touch-screen viene evidenziato qual è il portello aperto.

## Dati tecnici e dimensioni

**Capacità lavorativa:** In caso di carote a rondelle la capacità raggiungibile è di max 250kg/h. La macchina è alimentata manualmente.

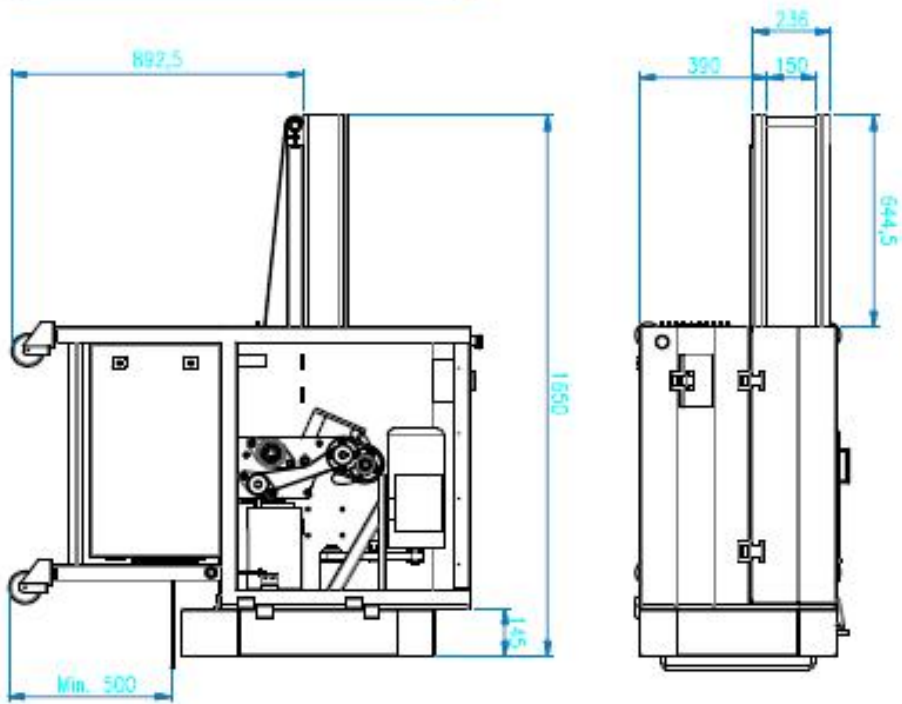
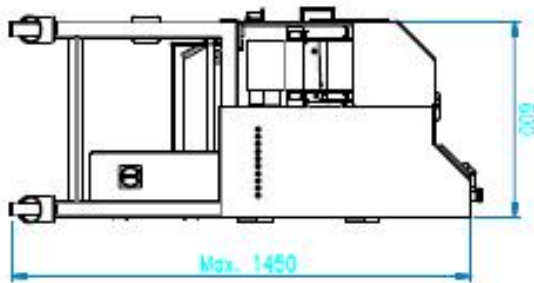
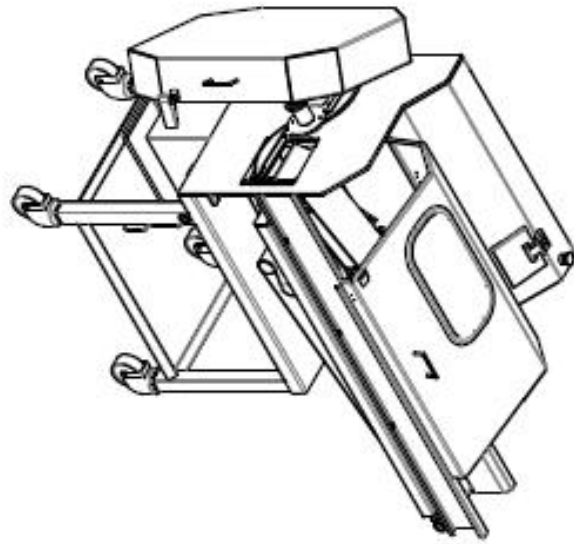
**Potenza assorbita:** kW 1,85

**Collegamento elettrico:** monofase, 230 V, 50 Hz, 8,25 Amp.

**Dimensioni (LxLxA):** mm (1885 X 645 X 1440) BCM-1650  
mm (2515 X 645 X 1440) BCM-2450

**Peso (senza organi di taglio):** kg 306,5 BCM-1650; kg 322,5 BCM-2450

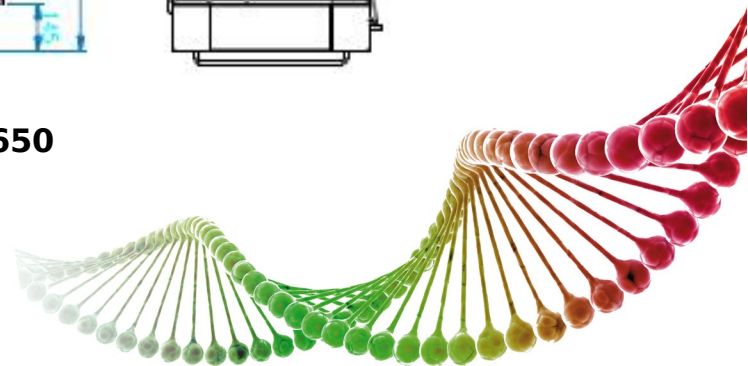


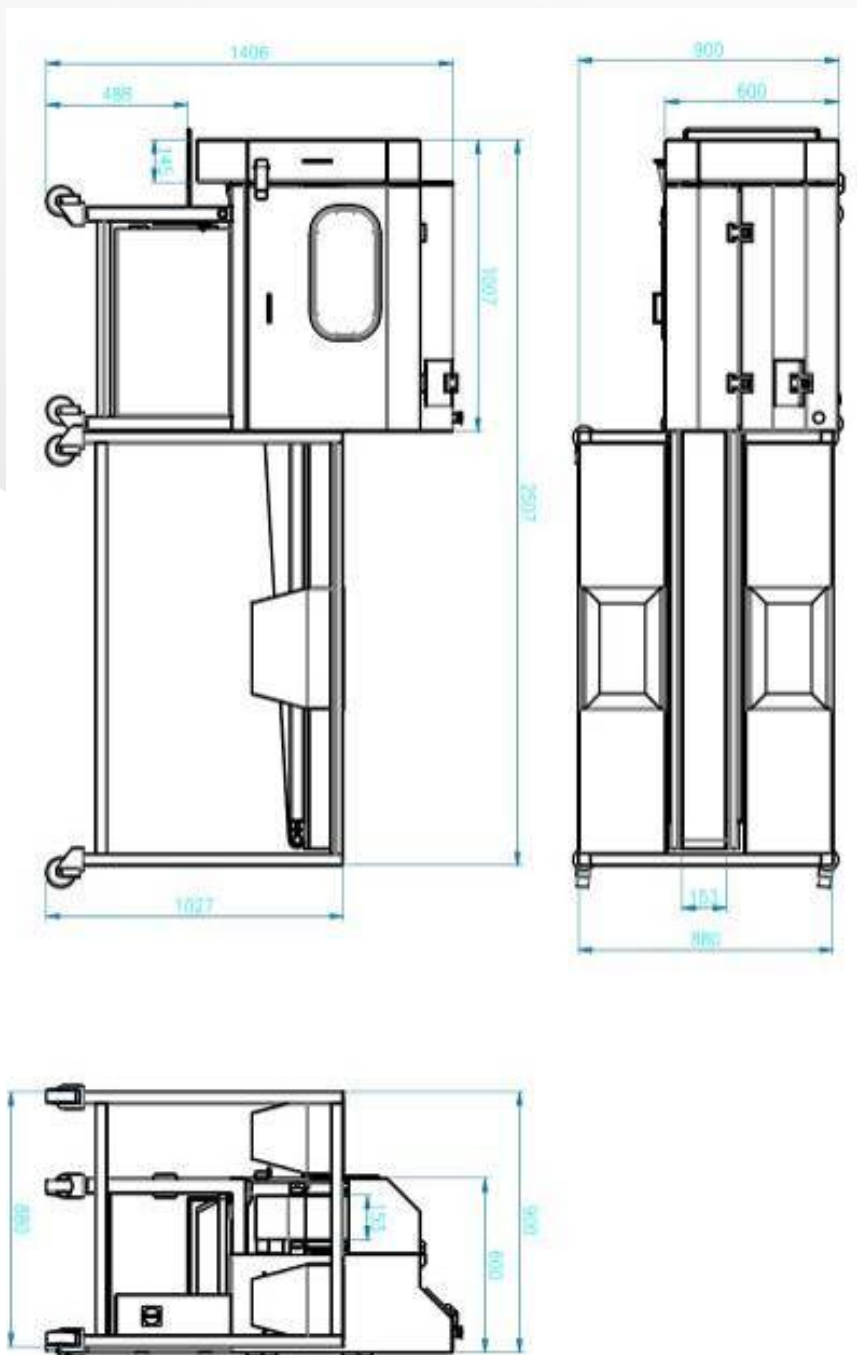


## BCM-1650

Gruppo  
S.p.A.  
Via  
S.p.A.  
S.p.A.

www.  
www.com





**BCM-2450**



Geneticamente Affidabili

Sgorbati Group Srl  
 Via della Musia, 50  
 25135 Brescia - Italy  
 tel. +39 030 2594 201  
 sales@sgorbatigroup.com  
 www.sgorbatigroup.com

