

## TAGLIAVERDURE FNT - FNTM - FNT2V

fimar



I nuovi TAGLIAVERDURE sono stati realizzati per offrire alla ristorazione professionale uno strumento di lavoro particolarmente efficiente, igienico e sicuro. Ideali per il taglio e la cubettatura delle verdure, dei tuberi e della frutta, queste nuove attrezzature garantiscono un'eccellente finitura nella lavorazione del prodotto senza penalizzare gli elevati livelli di produttività. Una totale sicurezza operativa viene assicurata da microinterruttori collocati sulla leva premente ed internamente alla tramoggia. Il pannello comandi e la struttura interna realizzati in materiale plastico idoneo per l'uso alimentare (polycarbonato), unitamente al corpo macchina, in acciaio inox 18/10, facilitano notevolmente la rimozione delle impurità dalla superficie. La soluzione poi del carrello inox (solo per il mod. FNT2V) consente la rapida movimentazione da una zona all'altra di lavoro e la possibilità di un pratico appoggio per gli utensili.

### SICUREZZA TOTALE

La sicurezza dei nuovi tagliaverdure è garantita da:

- un microinterruttore a leva che blocca il funzionamento della macchina a leva alzata;
- un microinterruttore a prossimità magnetica che ferma il motore a macchina aperta;
- una realizzazione della struttura secondo criteri che impediscono ogni pericoloso contatto tra utilizzatore e organi in movimento.

**DISCHI PER AFFETTARE** E1 - E2: Patate chips, Rape, Cavoli, Cetrioli, Carote, Cipolle, Funghi E3: Mele, Banane, Patate, Zucchine

Melanzane, Finocchi, Carciofi E4 - E6:  
 Barbabietole, Patate lesse, Cavoli, Rape,  
 Cipolle E5: Pomodori, Limoni, Arance, Mele,  
 Ananas, Pompelmi E8 - E10 - E14: Patate  
 lesse, Carote lesse, Melanzane, Barbabietole

**DISCHI PER SFILACCIARE O GRATTUGIARE**

Z2 - Z3: Carote, Sedano, Patate, Mele, Rape  
 Z4: Barbabietole, Cavoli rossi, Radici,  
 Groviera,, Cioccolato V: Parmigiano, Pane  
 secco, Mandorle, Noci, Cioccolato,  
 Nocciole, Mozzarella

**DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI** Il gruppo di  
 dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 in  
 combinazione con i dischi E8 - E10 - E14 ed  
 eventualmente E6 permette una serie  
 vastissima di cubetti per minestrone,  
 macedonie e patate fritte.

**DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO** H2,5 -  
 H4 - H6 - H8 - H10: Sedano, Zucchine,  
 Barbabietole, Radici amare, Carote, Patate,  
 Rape. Il gruppo di dischi B6 - B8 - B10 in  
 combinazione con i dischi E6 - E8 - E10 ed  
 eventualmente E14, permette di ottenere  
 strisce di tutta la lunghezza del prodotto con lo  
 spessore desiderato.

**Caratteristiche Tecniche**



<b>FNT</b>	<b>FNTM</b>	<b>FNT2V</b>
Dimensioni: 240x450x530 Peso : 18Kg Potenza : 0,5Hp Velocità : 225 g/min Allacciamento : 230- 400v/3-3N/50Hz	Dimensioni: 240x450x530 Peso : 18Kg Potenza : 0,5Hp Velocità : 225 g/min Allacciamento : 230v/1N/50Hz	Dimensioni: 300x560x610 Peso : 24Kg Potenza : 0,75/0,6Hp Velocità : 225/150 g/min Allacciamento : 400v/3N/50Hz

TABELLA DI PRODUTTIVITA' INDICATIVA

PRODOTTO	LAVORAZIONE	FNT/FNTM	FNT2V
----------	-------------	----------	-------

PATATE •	A FETTE •	3,5	4,8
CAROTE °	A FETTE °	2	3,6
	A CUBETTI •	4,3	5,9
	A CUBETTI °	2,6	3,6
	A LISTELLI •	5	6,8
	A LISTELLI °	2,6	3,6

ACCESSORI			
MODELLO		FNT/FNTM	FNT2V

TLR	Tramoggia a leva	Standard	Standard
-----	------------------	----------	----------

CT	Carrello	Non previsto	Optionals
----	----------	--------------	-----------

SEGUE TABELLE DISCHI

## DISCHI PER TAGLIAVERDURE

fimar



Dischi per affettare MOD.S1-S2



Dischi per affettare MOD.E4-E5-E6



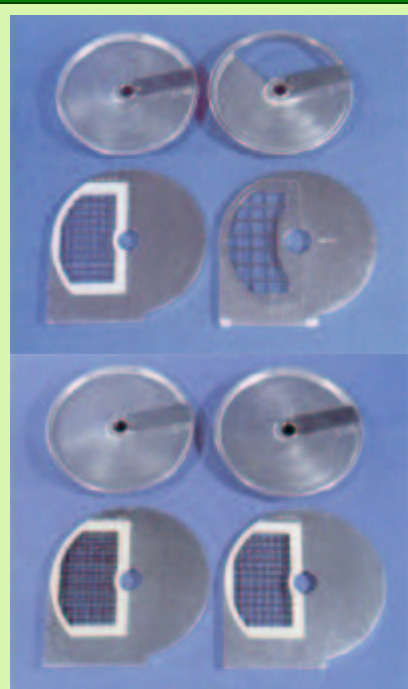
Dischi per affettare MOD.E8-E10-E14



Dischi per affettare MOD.E1-E2-E3

## DISCHI PER TAGLIAVERDURE

fimar



Dischi per Taglio a Cubetti Mod.E6-E8-E10-E14-D8x8-D10x10-D12x12-D20x20 sinistri

## DISCHI PER TAGLIAVERDURE

fimar



Dischi per Sfilacciare e Grattugiare  
MOD.4PZ5-2PZ8-4PZ8



Dischi per Sfilacciare e Grattugiare  
MOD.Z2-Z3-Z4-Z7



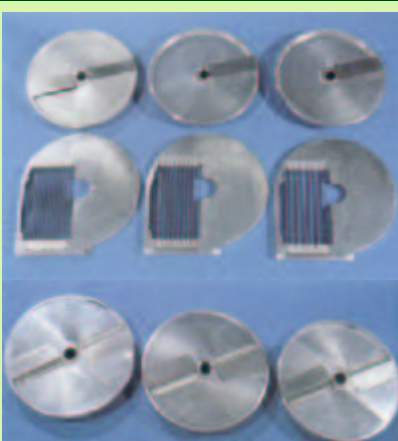
Dischi per Sfilacciare e Grattugiare MOD.V



Dischi per Sfilacciare e Grattugiare  
MOD.PZ4-PZ7

## DISCHI PER TAGLIAVERDURE

fimar



Dischi per Taglio a fiammifero Mod.E6-E8-  
E10 con B6-B8-B10 e H2,5-H4-H6-H8-H10

