

**CARROTS****CUCUMBERS****ZUCCHINI****SALSIFY****AUTOMATIC TOP & TAIL / SEGMENT CUTTER Mod. ROBESPIERRE**

This machine is suitable to automatically top and tail carrots, zucchinis, cucumbers, salsify and several other oblong vegetables and to segment them if required. The top and tail machine is composed by a feeder and a line-up system, both synchronized with the conveyor to the cutting heads. The feeding and aligning speed and the topping thickness are adjustable. If required, an additional cutting unit can be supplied for the product segmentation (that operation is suggested when the process is oriented to make shredded carrots or quartered cucumbers).

The main advantages and features of the system are:

- Outstanding quality of the cut in combination with an high capacity.
- Completely automated system (the system can be placed in a processing line without requiring any operator).
- High capacity.
- Long life of the knives.
- Availability of several optionals with the possibility to manufacture a customized unit.
- Easy sanitation and maintenance.

**SCOLLETTATRICE E SEGMENTATRICE AUTOMATICA Mod. ROBESPIERRE**

Utilizzata per spuntare automaticamente carote, zucchine, cetrioli, scorzobianca e vari altri tipi di verdure e tuberi a forma oblunga, e successivamente tagliarli in segmenti (qualora richiesto). La macchina è composta da un alimentatore sincronizzato con un allineatore e due testate di taglio. La velocità di alimentazione e di allineamento sono regolabili così come lo spessore della scollettatura. Un gruppo di taglio supplementare, a richiesta, può essere inserito e disinserito con comando pneumatico e consente il taglio in segmenti del prodotto (il taglio in segmenti è particolarmente consigliato quando si producono filetti di carote o spicchi di cetriolo).

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono :

- qualità di taglio straordinaria combinata ad una notevole capacità;
- unità completamente automatica (può essere posta in una linea di processo, senza necessità di assistenza specifica);
- elevata capacità;
- lunga durata delle lame;
- diversi optionals disponibili con la possibilità di costruire un modello su misura;
- facilità di sanificazione e manutenzione.

**DÉCOLLETTEUSE ET COUPEUSE EN SEGMENTS AUTOMATIQUE Mod. ROBESPIERRE**

Machine automatique à décoller carottes, courgettes, concombres, salsifis et autres produits oblongues et à les couper en segments si nécessaire. La machine est composée d'un élévateur d'alimentation et d'un aligneur synchronisés à la chaîne de transport qui supporte les deux têtes de coupe. La vitesse d'alimentation et d'alignement est réglable ainsi que l'épaisseur de l'éboutage. Une unité de coupe supplémentaire avec commande pneumatique peut être insérée ce qui permet une coupe en tronçons (cette coupe est conseillée pour la préparation de julienne ou concombres en quartiers).

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont :

- Qualité de coupe extraordinaire avec une haute capacité.
- Système entièrement automatique et ne nécessite aucune assistance, il peut donc être introduit dans toute ligne de production.
- Capacité élevée.
- Longue durée des couteaux.
- Nombreuses options avec la possibilité de réaliser un modèle sur mesure.
- Facilité de nettoyage et entretien.

## DESPUNTADORA Y SEGMENTADORA AUTOMÁTICA Mod. ROBESPIERRE

Utilizada para despuntar automáticamente zanahorias, calabacines, pepinos, salsifís, y otros tipos de verduras y tubérculos de forma oblonga y cortados sucesivamente en segmentos si se requiere. La máquina está compuesta por un alimentador sincronizado con alineador y dos cabezales de corte. La velocidad de alimentación y de alineamiento pueden regularse, así como los espesores de corte del tallo. Un grupo de corte suplementario, bajo pedido, puede ser integrado o desintegrado con mando neumático y que permite el corte del producto en segmentos (el corte en segmentos, es particularmente aconsejado cuando se producen tiritas de zanahoria o cachitos de pepino).

Las principales ventajas y características del sistema son :

- Calidad de corte extraordinario, combinada con una capacidad considerable.
- Unidad completamente automática (puede situarse en una línea de proceso, sin necesidad de asistencia específica).
- Alto rendimiento.
- Larga duración de las cuchillas.
- Diversos accesorios opcionales disponibles, con la capacidad de construir un modelo a medida.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento.

## AUTOMATISCHER RÜBENKÖPF-UND STÜCK SCHNEIDER Mod. ROBESPIERRE

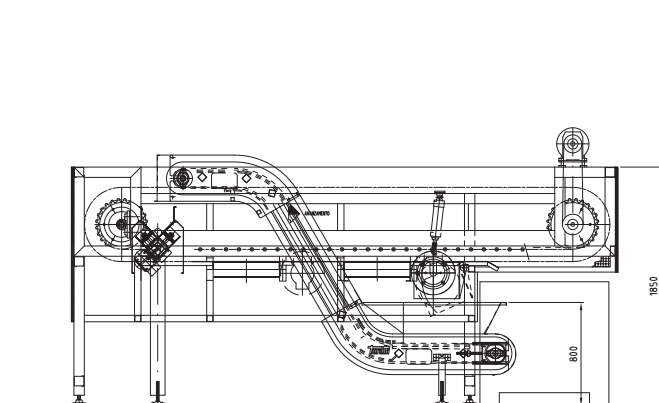
Diese Maschine dient zum automatischen Abschneiden der Spitzen von Karotten, Zucchini, Gurken, Weißwurzeln (und verschiedener anderer Gemüsearten und Knollengemüse mit länglicher Form), die danach in Scheiben geschnitten werden. Die Maschine besteht aus einer synchron laufenden Beschickungsvorrichtung mit einem Ausrichter und zwei Schneidköpfen. Die Beschickung und Ausrichtungsgeschwindigkeit, sowie die Abköpfstärke, können reguliert werden. Eine zusätzliche Schneideinheit, die das Produkt in Scheiben schneidet, kann nach Bedarf mit einer pneumatischen Steuerung ein- und ausgeschaltet werden (der Segmentschnitt empfiehlt sich vor allem, wenn Karottenstreifen und Gurkenschnitze geschnitten werden sollen).

Die Hauptvorteile und Kennzeichen des System sind :

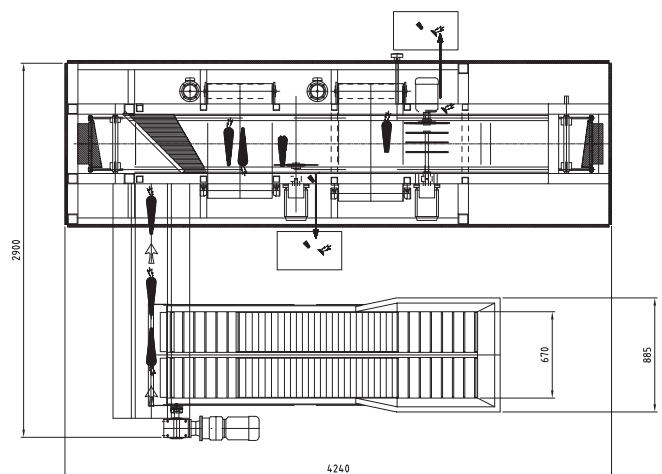
- hochwertiges Schneiden und hohe Leistungsfähigkeit.
- vollständige automatisches System (keiner nötiger Operator in der Linie).
- hohe Leistung.
- lange Haltbarkeit der Messer.
- zahlreiche verfügbare Extras und Vielzahl an Gestaltungsmöglichkeiten, nach Wunsch und Bedarf;
- einfach in der Reinigung und in der Wartung.

### SPECIFICATIONS - DATI TECNICI - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - TECHNISCHE DATEN

Installed power – Potenza installata – Puissance installée – Potencia instalada – Installierte Leistung	7,5 kW
Sizes – Dimensioni – Dimensions – Dimensiones – Abmessungen	4240 x 2900 x H. 1850 mm



SIDE VIEW



TOP VIEW