



MUSHROOMS



RAW MUSHROOMS SLICER Mod. THOR

The machine was designed for slicing longitudinally the "Champignon de Paris" mushrooms. Mushrooms are aligned by means of a shaped vibrating table. Thank to the versatility of this model, the machine can be easily integrated inside a complete processing line for fresh, fresh-cut or frozen mushrooms, but it can be also utilised as a stand-alone equipment by the mushrooms growers or catering operators (for pizza makers, ready meals, etc.).

The main advantages and features of the system are:

- Quality of the finished product.
- Dry slice without making use of water.
- High capacity.
- Easy maintenance and sanitation.
- Very high quality blades.
- Available on casters for mobility and plant layout flexibility.

TAGLIERINA AFFETTATRICE FUNGHI CRUDI ORIENTATI Mod. THOR

Taglierina affettatrice a secco adatta a tagliare in fette parallele i funghi "Champignons de Paris" crudi. I funghi vengono orientati per mezzo di una tavola vibrante sagomata. La versatilità del modello permette un'agevole integrazione all'interno di una linea di lavorazione di funghi freschi, in quarta gamma e surgelati. Questa macchina può anche essere utilizzata singolarmente dagli stessi funghicoltori o dagli operatori del catering (per pizzerie, piatti preparati, ecc.).

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- qualità del prodotto finito;
- taglio "a secco" senza l'utilizzo di acqua;
- elevata capacità;
- facilità di manutenzione e pulizia;
- lame ad altissima qualità;
- disponibile su ruote girevoli per la mobilità e flessibilità nel collocamento all'interno della linea.

TRANCHEUSE CHAMPIGNONS CRUS ORIENTES Mod. THOR

Trancheuse à sec indiquée à couper en lamelles les Champignons de Paris crus. Les champignons sont orientés par une table vibrante profilée. Grâce à sa flexibilité, la machine peut être facilement intégrée dans une ligne complète pour le traitement de champignons frais, en quatrième gamme ou surgelés, mais elle peut tout aussi bien être efficacement utilisée comme élément autonome pour les producteurs de champignons ou les opérateurs de restauration (fabricants de pizzas, plats préparés, etc.).

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont:

- Qualité du produit fini.
- Coupe à sec sans utilisation d'eau.
- Capacité élevée.
- Facilité de maintenance et de nettoyage.
- Lames de très haute qualité.
- Disponible avec des roulettes pour la mobilité et la flexibilité de la disposition de l'équipement.

REBANADORA DE CHAMPIÑONES CRUDOS ORIENTADOS Mod. THOR

Cortadora en seco apta para cortar en rebanadas paralelas los Champiñones de Paris crudos. Los champiñones son orientados mediante una mesa vibrante perfilada. La versatilidad del modelo permite una integración en una línea completa para el tratamiento de setas frescas, en cuarta gama o congelados, pero también la pueden utilizar de forma individual los propios encargados del cultivo de las setas o los operadores del catering (para pizzerías, platos preparados, etc.).

Las ventajas y características principales del sistema son:

- Calidad en el producto terminado.
- Corte "en seco" sin utilizar agua.
- Capacidad elevada.
- Facilidad de mantenimiento y limpieza.
- Cuchillas de gran calidad.
- Disponible sobre ruedas giratorias para la movilidad y flexibilidad en su colocación en el interior de la cadena de producción.

SCHEIBENSCHNEIDER FÜR ROHE PILZE Mod. THOR

Scheibenschneider geeignet zum Schneiden in parallele Scheiben roher „Champignons de Paris“. Die Pilze werden mit einem geformten Vibriertisch ausgerichtet. Dank der Vielseitigkeit dieses Model, kann der Schneider in einer komplette Linie für frische, Fresh-Cut und gekühlte Pilze leicht vervollständigt sein. Anderfalls würde sie von Pilzzüchtern oder direkt von den Gaststättenbetrieben benutzt (für Pizza und andere verschiedene Gerichte ...).

Die Hauptvorteile und Kennzeichen des System sind:

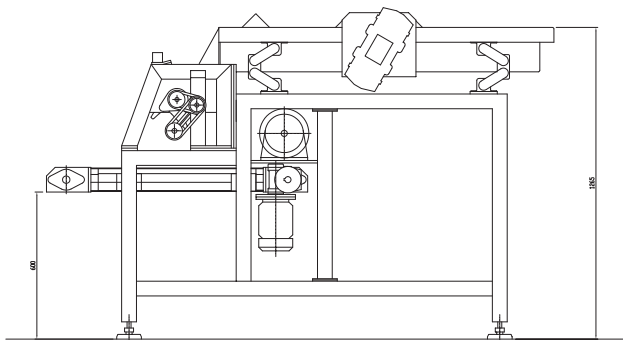
- hochwertige Endprodukt.
- Trockenschneiden ohne Wasserbenutzung.
- hohe Leistungsfähigkeit.
- einfach in der Wartung und in der Reinigung.
- hochwertige Klingen.
- verfügbar auch auf Rädern, für eine beste Verstellbarkeit und Anwendung in den Arbeitsphasen.

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

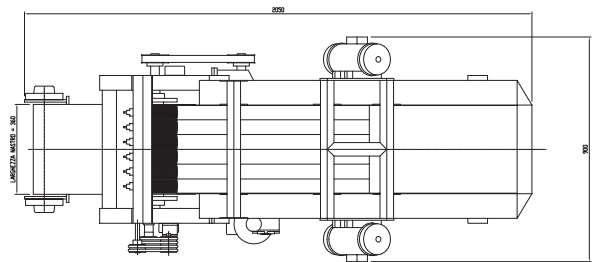
Indicative Capacity – Capacità Indicativa – Capacité Indicative – Capacidad Indicativa – Menge	500 kg/h	1000 kg/h
Installed power – Potenza installata – Puissance installée – Potencia instalada – Installierte Leistung	1,52 kW	1,52 kW
Sizes – Dimensioni – Dimensions – Dimensiones – Abmessungen	900 x 2050 x h 1350 mm	1150 x 2060 x h 1265 mm
Available slice – Dimensione Taglio – Dimensions de coupe – Dimensiones de corte – Schneidmaß	4-4,5-5-5,5-6-7-8-10	4-4,5-5-5,5-6-7-8-10
Weight – Peso – Poids – Peso – Gewicht	470 kg	470 kg

THOR 500

THOR 1000



SIDE VIEW



TOP VIEW