



MUSHROOMS



AUTOMATIC MUSHROOMS TRIMMING MACHINE Mod. TAS-21

Special machine designed for the automatic root and stem cutting with adjustable size of the mechanizable "Champignons de Paris".

The main advantages and features of the machine are :

- Fully automated system with high capacity.
- Quality of the finished product and uniform mushroom trimming (avoiding the irregular manual cut and the cut on the bed of culture).
- Selective feeding system that forwards toward the cut only the correctly positioned mushrooms.
- Possibility to easily adjust the trimming with a double cut ("hotel" quality).
- Avoiding of manual contamination of the mushrooms.
- Easy maintenance and cleaning.

SGAMBATRICE AUTOMATICA PER FUNGHI Mod. TAS-21

Macchina speciale concepita per il taglio automatico della radice e del gambo dei funghi "Champignons de Paris" meccanizzabili.

I principali vantaggi e caratteristiche della macchina sono:

- sistema completamente automatico ad elevata capacità;
- qualità del prodotto finito e sgambatura uniforme (evitando le difformità del taglio manuale e sul letto di coltura);
- sistema di alimentazione selettivo che invia al taglio solamente i funghi perfettamente posizionati;
- possibilità di regolare in maniera agevole la sgambatura con taglio duplice (qualità "hotel");
- assenza contaminazione manuale dei funghi;
- facilità di manutenzione e pulizia.

PAREUSE AUTOMATIQUE POUR CHAMPIGNONS Mod. TAS-21

Machine spéciale pour la coupe automatique de la racine et du pied des « Champignons de Paris » mécanisables.

Les principaux avantages et caractéristiques de la machine sont:

- Système complètement automatique avec capacité élevée.
- Qualité du produit fini et parage uniforme des champignons (en excluant les coupes irrégulières manuelles et sur le lit de la culture).
- Système d'alimentation sélectif qui fait suivre vers la coupe uniquement les champignons bien positionnés.
- Possibilité d'ajuster facilement le système avec une double coupe (qualité « hôtel »).
- Absence de contamination manuelle des champignons.
- Facilité de maintenance et de nettoyage.

CORTADORA DE TALLOS AUTOMÁTICA PARA CHAMPIÑONES Mod. TAS-21

Máquina especial para cortar automáticamente la raíz y el tallo de los champiñones "Champignons de Paris" elaborables a máquina.

Las principales ventajas y características de la máquina son :

- Sistema completamente automático y con capacidad elevada.
- Calidad en el producto terminado y corte uniforme de la seta (evitando las deformaciones del corte manual y en el lecho de cultivo).
- Sistema de alimentación selectiva que envía a cortar sólo las setas perfectamente colocadas.
- Posibilidad de regular de forma sencilla el corte de la seta con un corte doble (calidad "hotel").
- Ausencia de contaminación manual de las setas.
- Facilidad de mantenimiento y limpieza.

AUTOMATISCHE PILZE ENTSTIELMASCHINE Mod. TAS-21

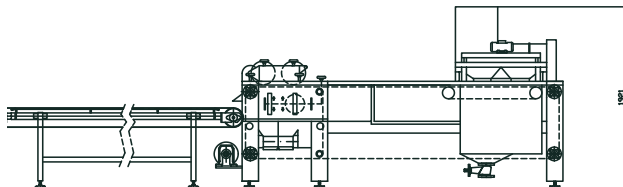
Spezialmaschine zum automatischen Abschneiden der Wurzel und des Stiels maschinell verarbeitbarer Pilze "Champignons de Paris".

Die Hauptvorteile und Kennzeichen der Maschine sind:

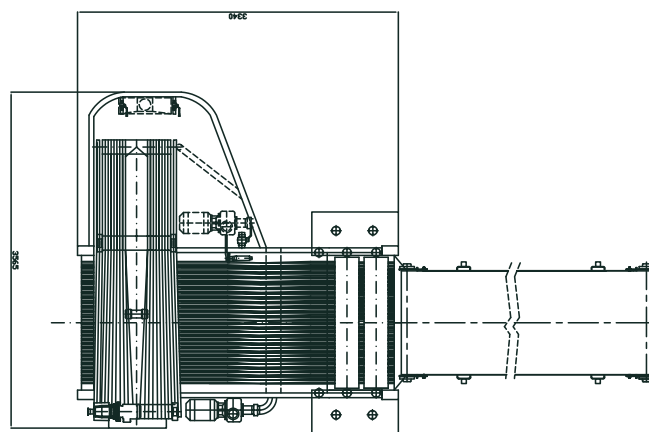
- vollständig automatisches System und hohe Leistungsfähigkeit.
- hochwertige Endprodukt und gleichförmiges Schneiden (in Gegensatz zum Handschneiden).
- selektives Schneidesystem zum Schneiden nur der perfekt gelegenen Pilze.
- einfach in der Einstellung des Doppelschneidens ("Hotel" Qualität).
- keine Produktverschmutzung.
- einfach in der Wartung und in der Reinigung.

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

Installed power – Potenza installata – Puissance installée – Potencia instalada – Installierte Leistung	6 kW
Sizes – Dimensioni – Dimensions – Dimensiones – Abmessungen	3340 x 3565 x H.1921 mm



SIDE VIEW



TOP VIEW