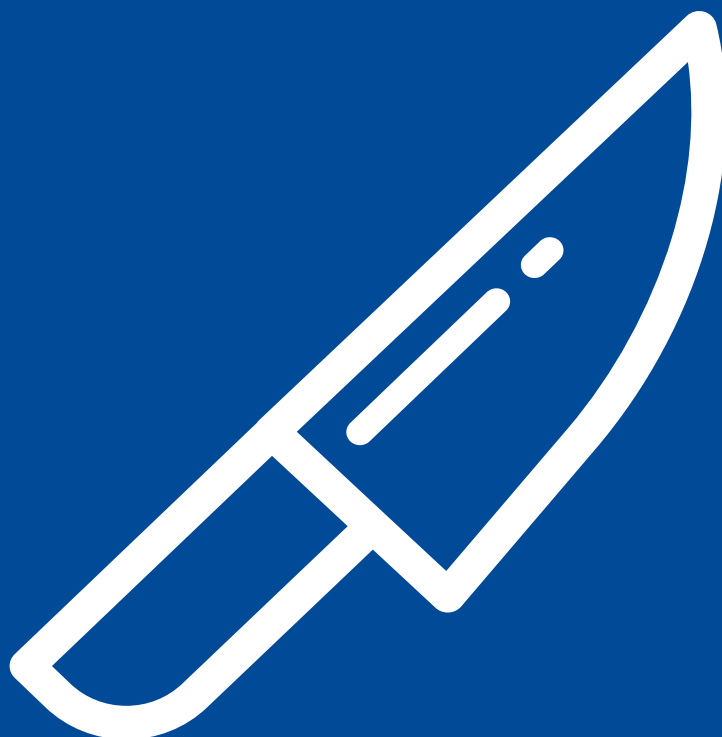




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - IT

mod. TITANO
AUTOMATIC MULTI-DECORER
MULTI-DETOR SOLATRICE AUTOMATICA

TITANO

AUTOMATIC MULTI-DECORER
MULTI-DETORSOLATRICE AUTOMATICA



CUTTING
TAGLIO



available for:
CABBAGE • BROCCOLI • CAULIFLOWERS

disponibile per:
CAVOLO • BROCCOLI • CAVOLFIORI

The Titano multi-lane decorer is a flexible machine that can be adapted to many different products, providing a platform for coring, trimming, and cutting as required. The operator placed on the side of the machine collects the product and places it on the buckets of the coring system with the core (or stalk) in upright position. A laser pointer, that indicates the correct position of the product, helps the operator during the positioning of the product. Buckets are installed on an apron conveyor that moves continuously, conveying product inside the machine. The system is available in single lane or double lanes models.

The main advantages and features of the system are:

- Continuous operation of the machine; apron conveyor moves at constant speed in order to optimize product's speed and create less stress for the operators.
- High flexibility of the machine, allowing a wide range of operations on many products, simply done through tool replacement.
- Easy maintenance and cleaning, thanks to removable covers that allow a better access to internal sections
- Easy and quick cutting head replacement.
- Safety during operation. Machine stops in case of door or cover opening; in emergency stop, the internal air pressure is released.
- Completely programmable, thanks to a touch-screen HMI: it's possible to select many working parameters, activate cutting tools, as well as save and select recipes.

La multi-detorsolatrice Titano è un modello molto versatile che con l'utilizzo di una serie di differenti teste di taglio può eseguire una vasta gamma di operazioni (come detorsolare, sfioettare, tagliare in parti...) su numerosi prodotti. L'operatore, posizionato a lato della macchina, colloca manualmente il prodotto all'interno di apposite tazze di contenimento con il torsolo (o gambo) posizionato verso l'alto. Un puntatore laser indica la corretta posizione del prodotto e aiuta gli operatori a caricare correttamente la macchina. Le tazze porta-prodotto sono montate su una catenaria con movimento continuo che trasporta il prodotto all'interno della macchina. La detorsolatrice è disponibile sia a singola che a doppia corsia.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Funzionamento continuo della macchina; la catenaria avanza a velocità costante per una migliore alimentazione e minor stress degli operatori;
- Alta flessibilità della macchina che permette di lavorare diversi prodotti, semplicemente cambiando utensile di taglio;
- Facilità di pulizia grazie alle porte e ai coperchi rimovibili per un miglior accesso alle parti interne;
- Cambio delle teste di taglio veloce e semplice;
- Sicurezza durante la lavorazione. La macchina si ferma in caso di apertura di una porta o coperchio e quando la macchina si ferma la pressione interna viene scaricata;
- Completamente programmabile, grazie all'uso di un interfaccia utente su touch-screen: si possono richiamare i diversi parametri di lavorazione, attivare gli utensili di taglio e salvare e richiamare ricette di lavorazione.

Installed power / Potenza installata	3 kW
Dimensions / Dimensioni	119 7/8 x 43 5/16 x H.82 3/32 in 3045x1100x2085 (H)mm