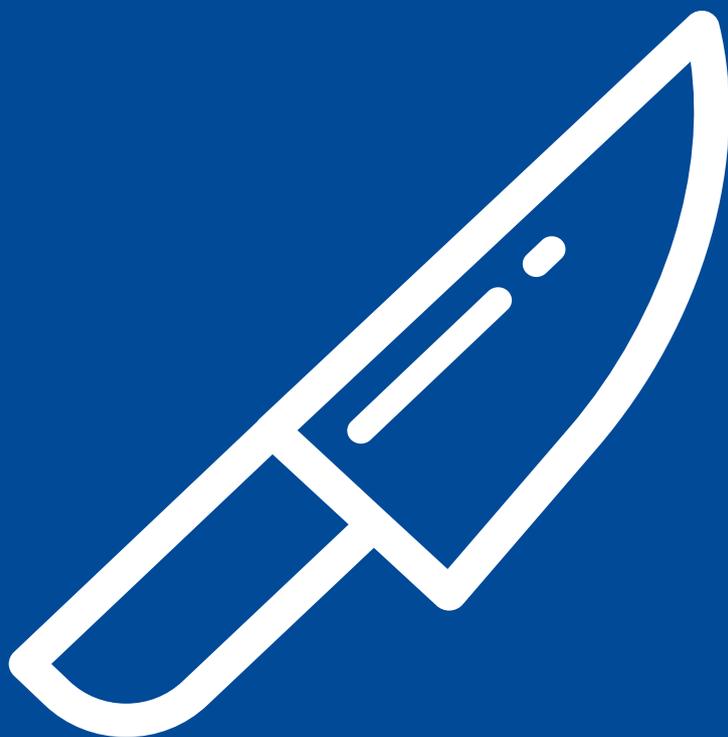




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - IT

mod. HERA

UNIVERSAL MULTI-CUT SLICER
TAGLIERINA UNIVERSALE MULTI-CUT

HERA

UNIVERSAL MULTI-CUT SLICER
TAGLIERINA UNIVERSALE MULTI-CUT



CUTTING
TAGLIO



available for:
TUBERS • VEGETABLES • FRUIT

disponibile per:
TUBERI • VERDURA • FRUTTA

The Mod. Hera universal slicer was designed to obtain dices, sticks, or slices from a variety of fruit and vegetables (i.e. carrots, potatoes, peppers, cucumbers, melon, papaya, pineapples etc.). The three cutting tools of the system allow a very high flexibility in the choice of cutting sizes and shapes. This unit, which combines high and uniform cutting quality with a compact design, is the best possible solution for fruit and vegetable processors. The model Hera is very versatile, and is also an optimal choice for operators in the catering and food service sectors.

The main advantages and features of the system are:

- Precise and uniform cutting quality.
- High flexibility, featuring a wide selection of slice thickness.
- Continuous operation for uninterrupted production.
- High-quality blades and durable components ensure a long operating life, making replacement rapid, easy, and cost effective.
- Newly enhanced Hygienic Design facilitates sanitizing and maintenance operations.
- Entirely made by AISI 304 stainless steel, excluding the bought-out mechanical components.

La taglierina universale mod. Hera è stata progettata per ottenere diversi tipi di taglio (cubi, bastoncini o fette) da una grande varietà di frutta e verdura (carote, patate, peperoni, cetrioli, melone, papaia, ananas, ecc.). Difatti le tre teste di taglio consentono una elevata flessibilità sia nella scelta della dimensione che della forma. Questa unità, che combina un'alta ed uniforme qualità di taglio con un design compatto, risulta essere la soluzione più adatta per i produttori di frutta e verdura. Il modello Hera è versatile ed è una scelta ottimale anche per gli operatori nel settore della ristorazione e del food service.

I principali vantaggi e le caratteristiche del sistema sono:

- Elevata qualità ed uniformità di taglio.
- Flessibilità con una vasta selezione di spessori di taglio.
- Funzionamento continuo per una produzione ininterrotta.
- Lame e componenti durevoli e di alta qualità che rendono la sostituzione rapida, semplice e a costi ridotti.
- Nuovo design concepito per semplificare le operazioni di manutenzione e sanificazione.
- Interamente realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, ad esclusione delle componenti meccaniche.

Installed power / Potenza installata

2,2 kW

Dimensions / Dimensioni

32 ³/₃₂ X 62 ¹⁹/₃₂ X H. 66 ¹⁷/₃₂ in
820 x 1590 x H.1690 mm