



# Sedan Machines



CATALOGO PRODOTTI

---

# Affettatrice per Funghi SMS-1



La macchina affettatrice SMS-1 è progettata per il taglio dei funghi porcini freschi a fette.

Questo modello si distingue per il suo innovativo meccanismo di spinta dei funghi, che li fa ruotare attraverso i coltelli tramite cuscinetti a sfera montati su albero, garantendo un movimento fluido e senza resistenza.

Questa configurazione mantiene libera l'area intorno ai coltelli, permettendo un funzionamento più rapido ed efficiente.

Tutte le parti a contatto con i funghi sono realizzate in acciaio inossidabile e plastica per uso alimentare.

I modelli standard sono disponibili con distanze tra i coltelli di 6, 7 o 8 mm.

La versione da 6 mm è destinata ai funghi da essiccare, mentre quelle da 7 mm e 8 mm sono utilizzate per i funghi da congelare.

La distanza tra i coltelli è fissa e non può essere regolata.



## Specifiche tecniche

Dimensioni	564 x 615 x 554mm
Peso	73kg
Capacità	150kg di funghi all'ora
Motore	motore trifase 0,55KW

# Affettatrice per Funghi SMS-2



La macchina affettatrice per funghi SMS-2 è progettata per il taglio dei funghi porcini freschi a fette.

Questo modello è dotato di un meccanismo di taglio semplice, in cui i funghi vengono spinti direttamente attraverso i coltelli.

Tutte le parti a contatto con i funghi sono realizzate in acciaio inossidabile e plastica per uso alimentare.



I modelli standard sono disponibili con distanze tra i coltelli di 6, 7 o 8 mm.

La versione da 6 mm è destinata ai funghi da essiccare, mentre quelle da 7 mm e 8 mm sono utilizzate per i funghi da congelare.

La distanza tra i coltelli è fissa e non può essere regolata.

## Specifiche tecniche

Dimensioni	564 x 615 x 554mm
Peso	73kg
Capacità	150kg di funghi all'ora
Motore	motore trifase 0,55KW

# Affettatrice per Funghi Surgelati SMSF-2



La SMSF-2 è una macchina progettata per affettare funghi surgelati in fette uniformi.

La struttura è realizzata in acciaio resistente, mentre tutte le parti a contatto diretto con i funghi sono in acciaio inossidabile e plastica per uso alimentare.

La macchina è caratterizzata da un sistema di alimentazione lineare, che garantisce un taglio costante ed efficiente.

Rispetto alle macchine progettate per funghi freschi, la SMSF-2 presenta:

- Coltelli più spessi (0,7 mm) per gestire il prodotto surgelato
- Un motore più potente (0,75 kW)
- Gruppi rinforzati per resistere allo sforzo meccanico aggiuntivo



La macchina è disponibile con distanze tra i coltelli di 7 o 8 mm.

La sua capacità di lavorazione di 150 kg all'ora equivale al lavoro di 30 operatori nel taglio manuale dei funghi.

## Specifiche tecniche

Dimensioni	564 x 615 x 554mm
Peso	85kg
Capacità	150kg di funghi all'ora
Motore	motore trifase 0,75KW

# Cubicatrice per Funghi Freschi SMK-1



La SMK-1 è una macchina progettata per tagliare funghi freschi a cubetti.

Il corpo della macchina è realizzato in acciaio resistente, mentre tutte le parti a contatto diretto con i funghi sono in acciaio inox e plastica per uso alimentare.

La configurazione standard dei coltelli produce cubetti di funghi da 20 x 20 mm, ma su richiesta la macchina può essere realizzata con diverse dimensioni di taglio (ad es. 15 x 15 mm, 25 x 25 mm o 30 x 30 mm).

Nota: La distanza tra i coltelli è fissa e non può essere regolata.

A seconda della modalità d'uso, la macchina ha una capacità di 120-150 kg all'ora, sostituendo il lavoro manuale di circa 35-40 operatori.



## Specifiche tecniche

Dimensioni	564 x 615 x 554mm
Peso	80kg
Capacità	150kg di funghi all'ora
Motore	motore trifase 0,55KW

# Cubicatrice per Funghi Freschi SMK-2



La SMK-2 è una macchina progettata per tagliare funghi freschi a cubetti, dotata di un nastro trasportatore che convoglia i cubetti dopo il taglio.

Il telaio è realizzato in acciaio di alta qualità, mentre tutte le parti a contatto diretto con i funghi sono in acciaio inox e plastica per uso alimentare.

La misura di taglio standard è di 20 x 20 mm, ma la macchina può essere realizzata anche con dimensioni alternative su richiesta (ad es. 15 x 15 mm, 25 x 25 mm o 30 x 30 mm).

Nota: La distanza tra i coltelli è fissa e non può essere regolata.

A seconda della preparazione dell'operatore e delle condizioni di lavoro, la macchina ha una capacità di 120-150 kg all'ora.

## Specifiche tecniche della macchina

Dimensioni	564 x 615 x 554mm
Peso	80kg
Capacità	150kg di funghi all'ora
Motore	motore trifase 0,55KW

## Specifiche tecniche del nastro trasportatore

Dimensioni	3000 x 500 x 900mm
Peso	80kg
Motore	motore trifase 0,37KW

# Cubicatrice per Funghi Porcini Surgelati SMKF-1



La SMKF-1 è progettata per tagliare i funghi porcini surgelati a cubetti.

Tutte le componenti a contatto diretto con i funghi sono realizzate in acciaio inox e plastica idonea per uso alimentare.

Nota: Prima del taglio, i funghi devono essere lasciati fuori dalla cella frigorifera per circa 30 minuti, o fino a quando la loro temperatura raggiunge circa  $-10^{\circ}\text{C}$ , al fine di garantire una qualità ottimale del taglio.

La dimensione standard dei cubetti è di  $20 \times 20$  mm, ma su richiesta possono essere realizzate altre dimensioni (ad es.  $15 \times 15$  mm,  $25 \times 25$  mm,  $30 \times 30$  mm, ecc.).

Importante: La distanza tra i coltelli è fissa e non può essere regolata.

A seconda della formazione degli operatori e delle condizioni operative, la macchina raggiunge una capacità di 120–150 kg all'ora.



## Specifiche tecniche

Dimensioni	564 x 615 x 554mm
Peso	80kg
Capacità	150kg di funghi all'ora
Motore	motore trifase 0,75KW

# Macchina per il Taglio a Cubetti di Porcini Surgelati Modello SMKF-2



Questo modello è progettato per il taglio a cubetti di funghi porcini surgelati ed è dotato di un nastro trasportatore che convoglia i cubetti dopo il taglio.

Il telaio della macchina è realizzato in acciaio resistente, mentre tutte le parti a contatto diretto con i funghi sono in acciaio inox e plastica alimentare.

La dimensione standard dei cubetti ottenuti è di 20 × 20 mm, ma su richiesta possono essere realizzate anche altre dimensioni (15 × 15 mm, 25 × 25 mm, 30 × 30 mm).

Nota: la distanza tra le lame è fissa e non regolabile.

La macchina ha una capacità di lavorazione di 120–150 kg/h, a seconda delle condizioni operative, e può sostituire il lavoro manuale di circa 35–40 operatori.

## Specifiche tecniche della macchina

Dimensioni	564 x 615 x 554mm
Peso	80kg
Capacità	150kg di funghi all'ora
Motore	motore trifase 0,75KW

## Specifiche tecniche del nastro trasportatore

Dimensioni	3000 x 500 x 900mm
Peso	80kg
Motore	motore trifase 0,37KW

# Nastro Trasportatore per Ispezione di Frutti di Bosco, Verdure e Funghi



Il nastro trasportatore per ispezione è un'attrezzatura ausiliaria utilizzata nella lavorazione di frutti di bosco, verdure e funghi.

È disponibile in diverse dimensioni, in base alle specifiche del cliente. Il modello standard ha le seguenti dimensioni: 4000 × 900 × 850 mm.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate con materiali idonei per uso alimentare, come acciaio inox (Inox) e nastro trasportatore in PVC.

La velocità del nastro può essere fissa o regolabile, a seconda delle esigenze del cliente.

Il nastro ha una capacità di lavorazione di circa 1 tonnellata all'ora.



## Specifiche tecniche

Riduttore	0,37 kW, 31 giri/min, 95 Nm
Peso	100kg
Dimensioni	4000 x 900 x 850mm
Motore	motore trifase 0,37KW

# Macchina per la Pulizia Grossolana (Tipo Peduncolo) di Mirtilli Selvatici, Ginepro e Cinorrodi



La macchina per la pulizia grossolana (tipo peduncolo) è progettata per la rimozione iniziale delle impurità più grandi, come steli e foglie, da mirtilli selvatici surgelati, bacche di ginepro e cinorrodi.

La pulizia e la separazione delle impurità avvengono grazie al trasporto del prodotto congelato su una lamiera forata, assistito da un meccanismo a spirale rotante che effettua la pulizia grossolana.

Il prodotto pulito passa attraverso un imbuto situato all'estremità della macchina per proseguire nella linea di lavorazione, mentre le impurità e gli scarti cadono attraverso la lamiera forata in una vasca di raccolta posizionata lungo tutta la lunghezza della macchina.

Il telaio della macchina è realizzato interamente con profili in acciaio inox (INOX), formando una struttura rigida e stabile, con lamiere resistenti agli acidi della frutta.

## Specifiche tecniche

Capacità	fino a 1.000 kg/h (a seconda della qualità del prodotto)
Lunghezza	3.200mm
Larghezza	800mm
Altezza	1.200mm
Potenza installata	2,2KW
Motore	380V/50Hz

# Macchina Lucidatrice per la Pulizia Fine di Mirtilli, Ginepro e Cinorrodi



La macchina lucidatrice è destinata alla pulizia fine (lucidatura) di mirtilli surgelati, bacche di ginepro e cinorrodi.

Questo processo consente la rimozione delle impurità superficiali residue dal prodotto dopo la pulizia grossolana.

La lucidatura avviene mediante il trasporto del prodotto congelato su una lamiera forata, assistito da spazzole rotanti che puliscono delicatamente il prodotto.

Il prodotto pulito prosegue lungo la linea di lavorazione per ulteriori fasi, mentre le impurità residue cadono attraverso la lamiera forata in una vasca di raccolta posizionata lungo tutta la lunghezza della macchina.

L'intera struttura è realizzata con profili in acciaio inox (INOX), formando una struttura stabile e rigida, con lamiere resistenti agli acidi della frutta.

## Specifiche tecniche

Capacità	fino a 1.000 kg/h (a seconda della qualità del prodotto)
Lunghezza	3.200mm
Larghezza	800mm
Altezza	1.200mm
Potenza installata	2,2KW
Motore	380V/50Hz

# Macchina 2-in-1 per la Pulizia (Pedicello + Lucidatura) di Mirtilli Selvatici, Ginepro e Cinorrodi



La macchina 2-in-1 è progettata per la pulizia combinata, grossolana e fine (lucidatura), di mirtilli selvatici surgelati, bacche di ginepro e cinorrodi, permettendo di eseguire entrambi i processi simultaneamente.

Il processo di pulizia si basa sul trasporto del prodotto congelato su una lamiera forata, con un albero comune che aziona sia il meccanismo di pulizia grossolana che le spazzole rotanti per la lucidatura fine.

Il prodotto pulito prosegue lungo la linea tecnologica per ulteriori lavorazioni, mentre le impurità e i residui cadono attraverso la lamiera forata in una vasca di raccolta che si estende per tutta la lunghezza della macchina.

L'intera struttura è realizzata con profili in acciaio inox (INOX), formando un telaio rigido e stabile, con pannelli resistenti agli acidi della frutta.

## Specifiche tecniche

Capacità	fino a 1.000 kg/h (a seconda della qualità del prodotto)
Lunghezza	3.200mm
Larghezza	800mm
Altezza	1.200mm
Potenza installata	2,2KW
Motore	380V/50Hz

# Tavoli Vibranti per Funghi, Frutta e Verdura Surgelati ed Essiccati



I tavoli vibranti vengono utilizzati per la classificazione dei prodotti in base alla dimensione, tramite una superficie vibrante dotata di aste o lamiere forate.

La distanza tra le aste o il diametro dei fori del setaccio può essere personalizzata secondo le esigenze del cliente.

Un motore vibrante, posizionato sopra la superficie di lavoro, consente ai pezzi più piccoli di prodotto di cadere attraverso il tavolo in un'area di raccolta sottostante, mentre i pezzi più grandi proseguono lungo il tavolo verso un nastro trasportatore per la lavorazione successiva.

## Specifiche tecniche

Peso	100kg
Dimensioni	1600 x 950 x 1400mm
Motore	motore vibrante trifase 0,37KW

# Setaccio Vibrovibrante Circolare – Separatore



Smistamento e Separazione Efficiente dei Materiali per Granulometria.

Il setaccio vibrovibrante circolare è un separatore vibrante a movimento circolare, ideale per separare e classificare i materiali in base alle dimensioni – dalle particelle più grosse a quelle più fini.

Il suo design compatto e chiuso garantisce un'elevata efficienza, ridotte perdite di materiale e una facile manutenzione.

Caratteristiche Principali:

-Il movimento è generato da un motore vibrovibrante speciale che consente rotazione e vibrazione in direzione circolare.

-Il materiale è distribuito dall'alto verso il basso, passando attraverso più strati di setacci con diverse dimensioni delle maglie.

-Numero massimo di piattaforme (anelli): 4

-Numri minimal i platformave: 1

Le piattaforme sono realizzate in base al tipo di prodotto (funghi secchi, cubetti congelati, ecc.).



## Specifiche tecniche

Peso	200kg
Lunghezza	1000mm
Larghezza totale	1600mm
Altezza totale	860–1380mm
Motore	motore vibrovibrante trifase 0,53KW (0-1500 giri/min)

# Essiccatore Universale per Frutta, Verdura e Funghi



50kg



100kg



200kg



400kg



L'essiccatore universale è progettato principalmente per l'essiccazione dei funghi, ma può essere utilizzato anche per frutta, verdura, erbe officinali e altri prodotti forestali.

Anche le prugne possono essere essiccate in questo essiccatore; tuttavia, è necessario sostituire i vassoi di essiccazione.

Al posto dei vassoi in PVC, devono essere utilizzati fogli zincati o griglie in acciaio inox per garantire durabilità e sicurezza durante il funzionamento.

L'essiccatore utilizza l'elettricità come fonte di alimentazione ed è disponibile in tre modelli con capacità giornaliera di 50 kg, 100 kg, 200kg e 400 kg.

## Specifiche tecniche

Capacità	50–400 kg al giorno
Lunghezza	1,0 – 2,5 m
Larghezza	0,95 – 1,1 m
Altezza	1,3 – 2,25 m

# Macchina per Affettare Mele Coltivate



Questa macchina è progettata per affettare mele coltivate in fogli sottili di 2, 3, 4 mm o altri spessori desiderati.

Con una capacità di 1.200 kg all'ora, può sostituire fino a 40 lavoratori manuali, aumentando significativamente l'efficienza.

È adatta per affettare mele con o senza torsolo.

Inserimenti calibratori (riduttori) vengono utilizzati per adattarsi alla dimensione delle mele, posizionati all'ingresso della macchina dove vengono inserite le mele intere.

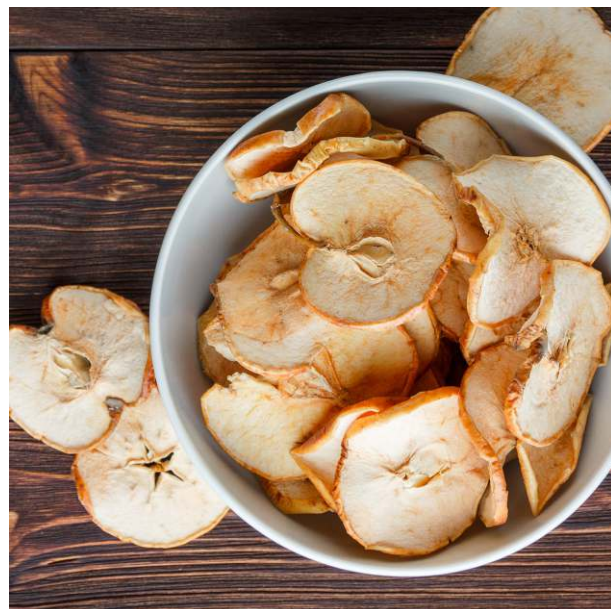
Il taglio avviene tramite coltelli in acciaio inox di alta qualità, dotati di lame altamente resistenti all'usura.

Una volta affettate, le fette di mela escono dalla parte inferiore della macchina in contenitori di raccolta o su un nastro trasportatore per la lavorazione successiva.

## Specifiche tecniche

Capacità	1200kg all'ora
Peso	60kg
Dimensioni	700 x 800 x 1200mm
Motore	motore trifase 1,5KW

# Macchina per Affettare Mele Selvatiche



Questa macchina è progettata per affettare mele selvatiche in fette sottili di 2, 3, 4 mm o altri spessori desiderati.

Con una capacità di 1.200 kg all'ora, sostituisce efficacemente fino a 40 lavoratori manuali.

È adatta alla lavorazione di mele selvatiche con torsoli e piccioli.

Le mele vengono alimentate direttamente dai sacchi tramite l'imbuto situato nella parte superiore della macchina.

Il taglio avviene mediante coltelli in acciaio inox di alta qualità, dotati di lame con eccezionale resistenza all'usura.

Le fette di mela escono dalla parte inferiore della macchina sotto forma di fogli sottili, finendo in contenitori di raccolta o su un nastro trasportatore per la lavorazione successiva.

## Specifiche tecniche

Capacità	1200kg all'ora
Peso	60kg
Dimensioni	700 x 800 x 1200mm
Motore	motore trifase 1,5KW

# Macchina per Affettare Champignon Freschi



Questa macchina è progettata per affettare funghi freschi in fette sottili di 2, 3, 4 mm o altri spessori su richiesta.

Con una capacità di 1.200 kg all'ora, può sostituire fino a 40 lavoratori manuali, migliorando significativamente la produttività.

È destinata al taglio di funghi freschi con gambo.

I funghi vengono inseriti direttamente nell'imbuto situato nella parte superiore della macchina.

Il taglio avviene mediante coltelli in acciaio inox di alta qualità, dotati di lame estremamente durevoli e resistenti all'usura.

I funghi affettati escono dalla parte inferiore della macchina sotto forma di fette uniformi, cadendo in contenitori di raccolta o su un nastro trasportatore per la lavorazione successiva.

## Specifiche tecniche

Capacità	1200kg all'ora
Peso	60kg
Dimensioni	700 x 800 x 1200mm
Motore	motore trifase 1,5KW

# Macchina per il Lavaggio di Frutta e Verdura – Bubbler



La lavatrice Bubbler è progettata per il lavaggio di prodotti freschi come funghi, mirtilli, lamponi, prugne e altri tipi di frutta e verdura.

I prodotti freschi vengono caricati direttamente nella vasca della macchina.

Subito sotto la superficie dell'acqua si trova una griglia a setaccio che permette a terra, polvere, pietre e altre impurità pesanti di depositarsi sul fondo.

Nel frattempo, frutta, verdura e detriti leggeri galleggiano sulla superficie.

Un forte flusso d'aria introdotto sotto la griglia genera bolle che agitano delicatamente i prodotti, lavandoli e spingendoli verso il nastro trasportatore di scarico.

Un sistema di spruzzatura ad alta pressione installato sopra la sezione di scarico esegue un risciacquo finale prima che il prodotto venga espulso.

La superficie porosa del nastro trasportatore consente all'acqua in eccesso di defluire nuovamente nel serbatoio, mentre l'acqua sporca viene scaricata nel sistema fognario tramite il troppo pieno.

La pulizia della vasca è semplice: si esegue rimuovendo la griglia anteriore e risciacquando tutte le superfici con un'idropulitrice per eliminare sedimenti e residui.

La macchina è mobile, dotata di ruote e piedi regolabili in altezza per garantire stabilità durante il funzionamento.

Non è adatta al trasporto con carrelli elevatori.

L'intera struttura è realizzata in acciaio inox resistente alla corrosione, per garantire durata e igiene.

## Specifiche tecniche

Capacità	1.300kg/h
Peso	190kg
Larghezza	960mm
Altezza	1.400mm
Potenza installata	1,9KW
Motore	380V/50Hz

## Lame di Ricambio per la Macchina Affettatrice di Funghi

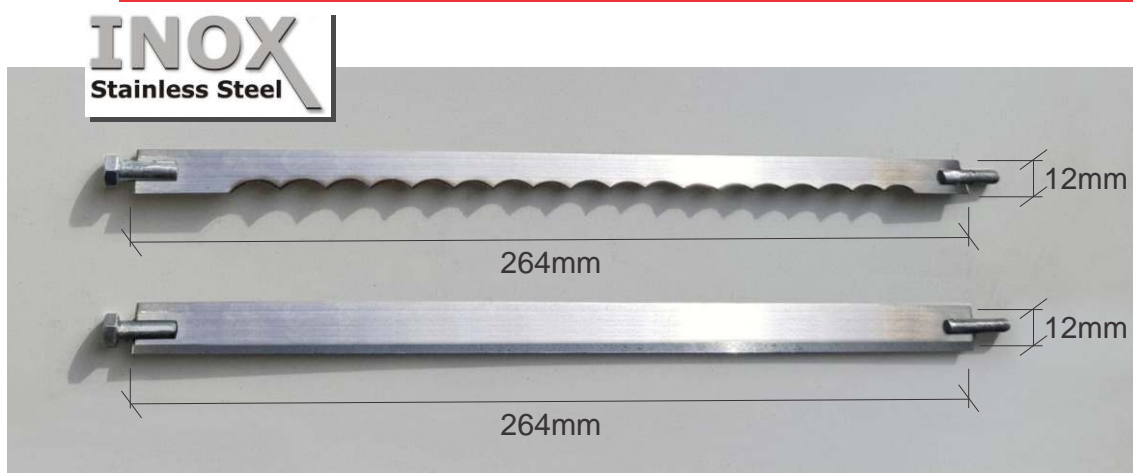


Le lame di ricambio per la macchina affettatrice di funghi sono realizzate in acciaio inox potenziato, resistente agli acidi e impermeabile, garantendo una lunga durata e resistenza all'usura anche durante un uso intensivo.

### Specifiche tecniche

Dimensioni	264 x 12 x 0,5mm
Materiale	Acciaio inossidabile (Inox)

## Lame di Ricambio per la Macchina Cubettatrice di Funghi






Le lame di ricambio per la macchina cubettatrice di funghi sono realizzate in acciaio inox rinforzato, resistente agli acidi, e offrono un'eccellente resistenza alla corrosione e un'affidabilità elevata negli ambienti di lavorazione alimentare.

### Specifiche tecniche

Dimensioni	264 x 12 x 0,5mm
Materiale	Acciaio inossidabile (Inox)

Vranici bb | 32000 Cacak | Repubblica di Serbia

   +381 60 166 66 88

[sedan.machines@gmail.com](mailto:sedan.machines@gmail.com)

[www.sedan-machines.com](http://www.sedan-machines.com)



Sedan Cutting Mushroom Machines