

Einführung der Dual Rotation Technologie für konkurrenzlos schonendes und effizientes Schneiden

Scalibur™ ist ein innovativer Slicer, der die besten Lösungen für das Schneiden von Kartoffeln bietet.

Diese revolutionäre Schneidemaschine verfügt über die Dual-Rotation-Technologie, ein System, bei dem sich der Schneidkopf zusätzlich zum Laufrad dreht.

Durch diese einzigartige Technologie wird ein kontrollierter und schonender Schnitt erreicht. Dort wo die Kartoffel zuvor gegen das statische Messer gedrückt wurde, schneidet die Klinge nun mit geringerer Geschwindigkeit durch die Kartoffel. Die Tatsache, dass die vom Laufrad erzeugte Zentrifugalkraft unabhängig von der Schnittgeschwindigkeit ist, führt zu einer geringeren Beschädigung der Zellstruktur der Kartoffel.

Die Maschine ist mit zwei Edelstahlmotoren mit einer Leistung von 3,7 kW ausgestattet und die variablen Frequenzantriebe ermöglichen die Einstellung der Differenzgeschwindigkeit.

Anwendungen

Scalibur wird häufig in der Kartoffelchipsindustrie eingesetzt. Er liefert auch perfekte Ergebnisse bei der Herstellung von Gemüsechips aus Karotten, Roter Bete, Süßkartoffeln, Taro, Pastinaken usw.

Diese vielseitige Maschine kann mit einer ganzen Reihe von austauschbaren Schneidköpfen geliefert werden.

Es können verschiedene Arten von Zuschnitten hergestellt werden: flache, gewellte oder V-geschnittene Scheiben oder Stangen in vielen Abmessungen. Eine vollständige Übersicht über alle Formen ist auf Anfrage erhältlich.

Scalibur

Dual Rotation Technology



Eigenschaften

- **Vorteile der Schnittqualität:**
 - geringere Schädigung der Zellstruktur der Kartoffel durch Stöße
 - glattere Kartoffelscheiben und Rissbildung fast auf null reduziert
- **Ertragsvorteile durch geringere Stärke- und Ausschussverluste, die zu einer geringeren Verunreinigung der Friteuse führen.**
- **Patentiertes Smart Slicing für optimierte Prozesssteuerung:**
 - ermöglicht die Einstellung der Differenzgeschwindigkeit zur Verbesserung der Schnittqualität bei Kartoffeln mit unterschiedlichem Gewicht
 - automatische Produktstauererkennung
- **Kosteneinsparungen:**
 - Senkung des Teileverbrauchs und der Reparaturkosten durch Verringerung der Aufprallenergie von kleinen Steinen oder anderen Fremdkörpern auf den Schaufeln und Segmenten
 - Kommunikationsausgänge können zur Erkennung und Behebung von Systemstaus verwendet werden, wodurch die Stillstandszeit der Schneidemaschine verkürzt wird.
- **Kompatibel mit den bewährten SureSet 16 Schneidköpfen mit integrierten Stone Defender-Komponenten.**

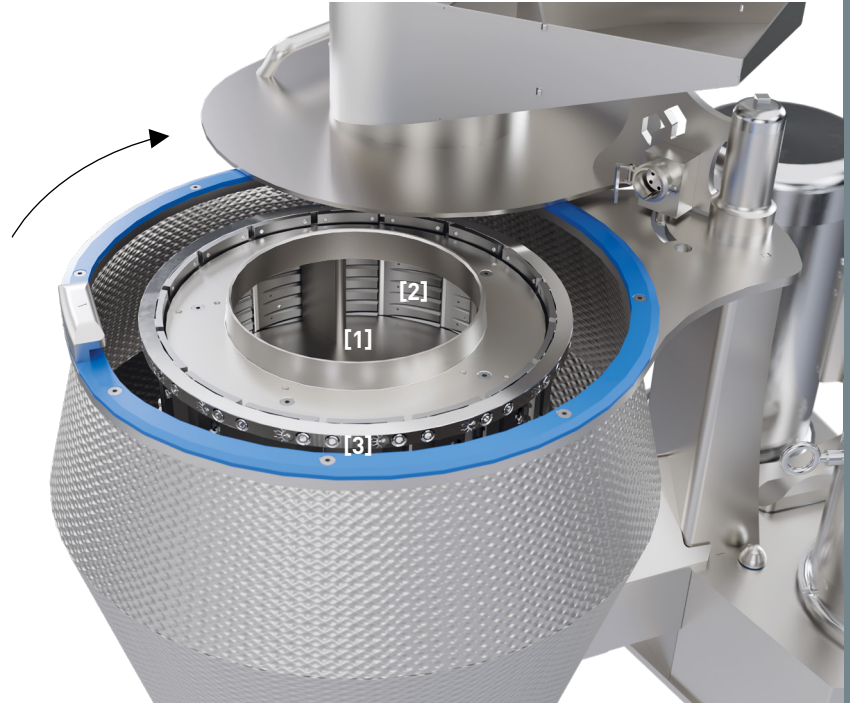
Funktionsprinzip

Nachdem das Produkt durch den Einführtrichter in das rotierende Schaufelrad (1) geleitet wurde, bewirkt die Zentrifugalkraft, dass das Produkt gegen die Innenseite des Schneidkopfes (2) gedrückt wird.

Der Geschwindigkeitsunterschied zwischen dem Schneidkopf und dem Schaufelrad ist programmiert und kann über den Touchscreen eingestellt werden.

Das patentierte DualStage-Schaufelrad schützt die zu schneidende Kartoffel in der ersten Tasche, während andere Kartoffeln gleichzeitig geschnitten werden können.

Die Messer fahren an der Kartoffel vorbei, die noch an der Schaufel (3) anliegt.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINENGEWICHT	OPTIONEN
L 130 mm x Ø 100 mm	7,4 kW	1055 x 770 x 827 mm	275 kg (Ohne Schaltschrank)	Mit Elektroschrank

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Diese Maschine wird mit einer Inkorporationserklärung ausgeliefert.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.de

www.fam-stumabo.com

