

Presentamos la tecnología de Dual Rotation (doble rotación) para un corte suave y eficaz sin igual

Scalibur™ es una cortadora innovadora que ofrece soluciones de corte de alto nivel para rebanar patatas.

Esta revolucionaria cortadora cuenta con la tecnología de doble rotación, un sistema en el que el cabezal de corte gira además del impulsor.

Gracias a esta tecnología única se consigue un corte suave y controlado, ya que mientras antes la patata era empujada contra la cuchilla estática, ahora la cuchilla corta a través de la patata y a menor velocidad. El hecho de que la fuerza centrífuga creada por el impulsor sea independiente de la velocidad de corte provoca menos daños por impacto en la estructura celular de la patata.

La máquina está equipada con dos motores de acero inoxidable de 3,7 kW y los variadores de frecuencia permiten ajustar la velocidad diferencial.

Aplicaciones

Scalibur se utiliza ampliamente en la industria de las patatas fritas. También ofrece resultados perfectos en la producción de chips vegetales de zanahoria, remolacha, boniato, taro, chirivía, etc. Esta versátil máquina puede suministrarse con una gama completa de cabezales de corte intercambiables.

Se pueden producir distintos tipos de corte: lisos, ondulados o en V, en rodajas o en bastones de diferentes dimensiones. Bajo pedido podemos proporcionarle un resumen de todas las formas.

Scalibur

Dual Rotation Technology



Características

- **Beneficios de la calidad del corte:**
 - menos daños por impacto en la estructura celular de la patata
 - rodajas de patata más lisas y grietas reducidas casi a cero
- **Beneficios en el rendimiento gracias a la reducción de la pérdida de almidón y restos, lo que se traduce en una menor contaminación de la freidora.**
- **Smart Slicing patentado para un control optimizado del proceso:**
 - permite ajustar la velocidad diferencial para mejorar la calidad del corte en patatas de distinta gravedad
 - detección automática de atascos de producto
- **Reducción de costes:**
 - menor consumo de piezas y coste de reparación al reducir la energía de impacto de pequeñas piedras u otros objetos extraños en las palas y segmentos
 - el output de comunicación puede utilizarse para identificar y mitigar los atascos del sistema, reduciendo el tiempo de inactividad de la cortadora
- **Compatible con los cabezales de corte SureSet 16 con componentes Stone Defender integrados.**

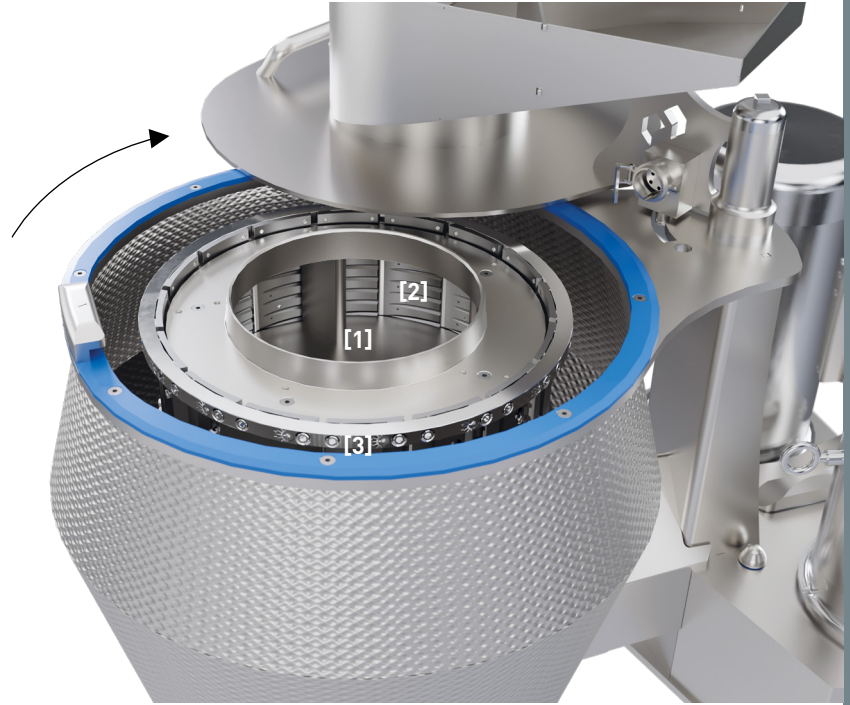
Principio de funcionamiento

El producto se alimenta a través de la tolva de entrada (1) y entra en la rueda de paletas giratorio (2).

El diferencial de velocidad entre el cabezal de corte y la rueda impulsora está programado y puede ajustarse a través de la pantalla táctil.

El impulsor patentado DualStage protege la patata que se está cortando en la primera cavidad, mientras que otras patatas se pueden cortar simultáneamente.

Las cuchillas pasan la patata que está inmóvil contra la paleta (3).



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 130 mm x Ø 100 mm	7,4 kW	1055 x 770 x 800 mm	275 kg (sin armario eléctrico)	Con armario eléctrico

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Esta máquina se entrega con una declaración de incorporación.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades.

Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos.

Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.es

www.fam-stumabo.com

