

Представляем технологию двойного вращения для непревзойденного бережного и эффективного нарезания картофеля.

Скалибур™ – это инновационный слайсер, предлагающий решения для нарезки картофеля нового уровня.

Этот революционный слайсер оснащен технологией двойного вращения, при которой режущая голова вращается в дополнение к вращающейся крыльчатке.

Благодаря этой уникальной технологии достигается контролируемая бережная нарезка, так как если раньше картофель проталкивался через неподвижный нож, то теперь лезвие режет картофель с меньшей скоростью. Центробежная сила, создаваемая крыльчаткой, не зависит от скорости измельчения, что приводит к меньшему повреждению клеточной структуры картофеля при ударе о нож.

Машина оснащена двумя двигателями из нержавеющей стали мощностью по 3,7 кВт каждый, а частотно-регулируемые приводы позволяют регулировать разность оборотов.

Применение

Скалибур широко используется в производстве картофельных чипсов. Он также обеспечивает отличные результаты при приготовлении овощных чипсов из моркови, свеклы, батата, таро, пастернака и т.д. Эта универсальная машина может поставляться с полным набором сменных режущих голов.

Скалибур применяется для разных форматов нарезки: плоские, рифленные или V-образные слайсы или соломка различных размеров. Полный обзор всех форматов доступен по запросу.

Scalibur
Dual Rotation Technology



Особенности

- **Повышенное качество реза:**
 - при ударе меньше повреждается клеточная структура картофеля
 - слайсы картофеля получаются более гладкими, а растрескивание и разволокнение практически сведено к нулю.
- **Повышается выход** благодаря уменьшению количества отходов и крахмала, что приводит к меньшему загрязнению фритюрницы.
- **Запатентованная технология “Умной нарезки”** оптимизирует управление процессом:
 - позволяет регулировать скорость нарезки для улучшения качества нарезки картофеля различных сортов.
 - автоматическое обнаружение замятия продукта.
- **Экономия средств:**
 - снижение расхода быстроизнашиваемых компонентов и затрат на ремонт за счет снижения энергии удара мелких камней или других посторонних предметов о лезвия и сегменты.
 - коммуникационные выходы могут использоваться для выявления и устранения блокировки в системе, что сокращает время простоя машины.
- Совместим с проверенными в отрасли 16-ножевыми режущими головами SureSet со встроенными компонентами Stone Defender.

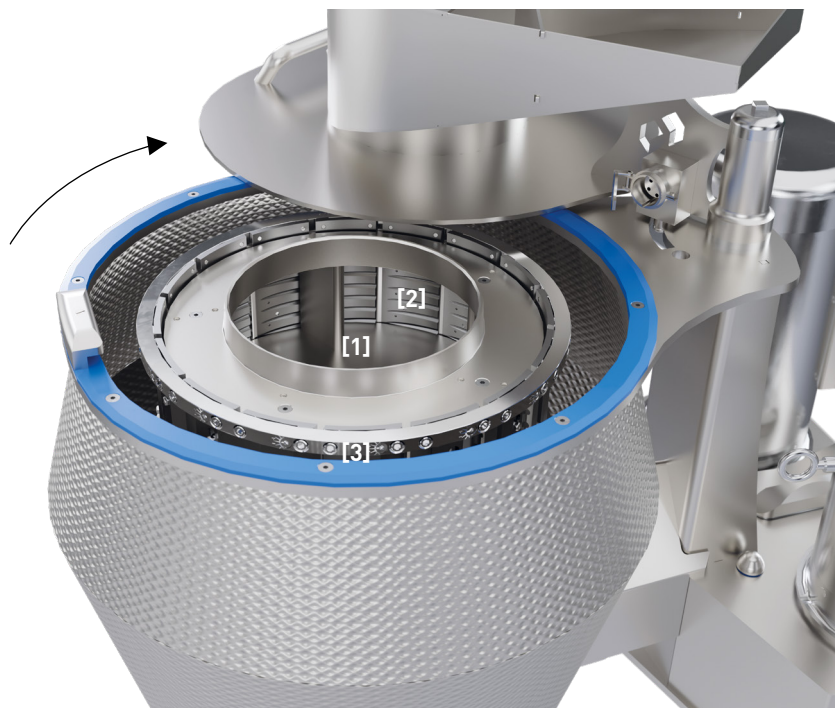
Принцип действия

Продукт подается через загрузочный желоб и попадает на вращающуюся крыльчатку (1) которая проталкивает продукт через ножи режущей головки (2).

Разница в скорости вращения режущей головки и рабочего колеса запрограммирована и может регулироваться с помощью сенсорного экрана.

Запатентованная крыльчатка с двухступенчатыми лопастями защищает нарезаемую картофелину, одновременно захватывая и удерживая следующую.

Лопасты проталкивают картофель, который неподвижно лежит на лопасти (3).



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
Д 130 мм х Ø 100 мм	7,4 кВт	1055 x 770 x 800 мм	275 кг (без контр кабинета)	Электро кабинет

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Эта машина поставляется с декларацией об интегрировании

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

