

Vielseitiger, leistungsstarker Pommes-Frites & Kartoffelwürfel- Schneider mit SureCut Unit

Der SureTec 240P ist ein zuverlässiger Pommes-Frites und Würfelschneider, der bei höchster Leistung qualitativ hochwertige Produkte liefert.

Das „P“ im Produktnamen steht für eine Maschine, die speziell für das Schneiden von Pommes & Kartoffeln entwickelt wurde und saubere und genaue Schnitte, maximale Länge bei minimalem Bruch und Ausfransungen liefert.

Die Schneidemaschine verfügt über das einzigartige Konzept der SureCut Unit (SCU). Mit der SCU können die Schneidkomponenten als Einheit mit voreingestellten Schnittgrößen vormontiert werden. Dies ermöglicht es auch technisch nicht geschulten Bedienern die Schneidwerkzeuge sehr einfach, schnell und fehlerfrei auf der Maschine zu installieren.

Das neue Konzept gewährleistet die perfekte Schnittgenauigkeit ab Produktionsstart und maximiert so die Betriebszeit und den Produktionsfluss.

Anwendungen

Die SureTec 240P wurde für die Verarbeitung von geschälten Kartoffeln und Süßkartoffeln zu Pommes frites, Stäbchen und Würfeln entwickelt.

Verschiedene Größen und Formen von Pommes frites, z. B. Crinkle, Deep Crinkle und Flachschnitt sind verfügbar.

SureTec 240P



Eigenschaften

- Der speziell entwickelte Einlauf führt die Kartoffeln der Länge nach in die Trommel und maximiert dadurch sowohl die Leistung als auch die Länge der geschnittenen Stäbchen.
- Die 240 mm breite Trommel ist für Flach- und Wellenschnitt erhältlich, eine wesentliche Voraussetzung für das Schneiden von langen Kartoffeln in lange Stäbchen.
- Der 4 kW Motor aus rostfreiem Stahl und der Frequenzumrichter tragen zum höchstem Durchsatz und optimaler Schnittgeschwindigkeit bei.
- Es gibt eine Vielzahl von Laufrädern mit einer unterschiedlichen Anzahl von Schaufeln, die für Produkte unterschiedlicher Größe geeignet sind und diese perfekt ausrichten.
- Die Rutschkupplung und das Schlupferkennungssystem tragen dazu bei teure Ausfallzeiten zu vermeiden und verhindern, dass die Teile durch Fremdkörper stark beschädigt werden oder frühzeitig verschleifen.

Funktionsprinzip

Die Kartoffel wird in einen Einfülltrichter gegeben und gelangt dann in die Trommel (1), wo ein rotierendes Laufrad (2) sie mit Hilfe der Zentrifugalkraft ausrichtet.

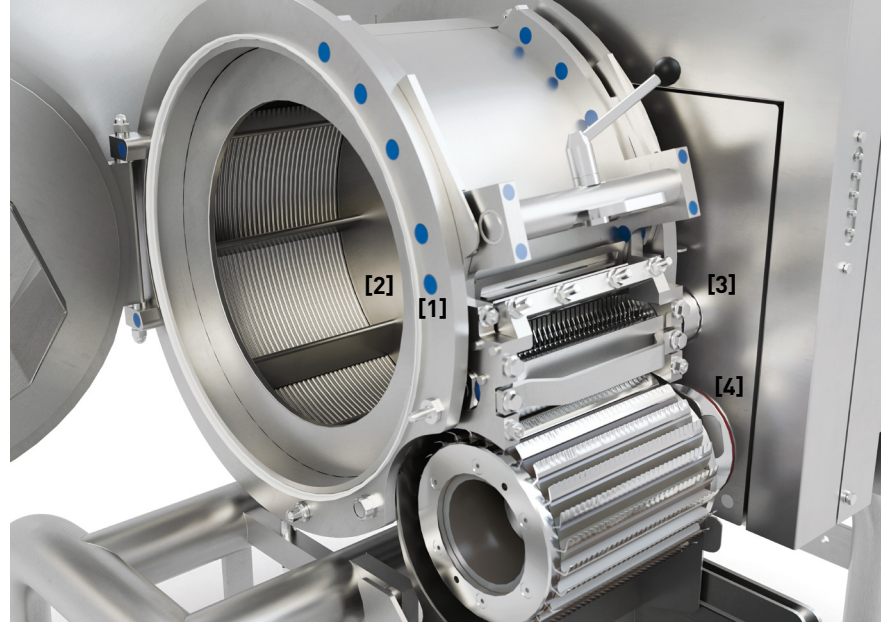
Die SureCut Einheit (3) wird mit der gewünschten Schnittdicke und dem entsprechenden Durchmesser der Mitnehmersterne beschickt, um den Produktfluss zu den Hackmessern (4), die die Scheiben in Streifen schneiden, zu optimieren.

Die Schaufeln des Laufrads stehen im Winkel, so dass die Kartoffel zwischen zwei aufeinanderfolgenden Schaufeln gefangen ist. Dies gewährleistet ein gleichmäßiges Muster für Wellen-Pommes Frites.

Die SureCut-Einheit wird auf die gewünschte Schnittstärke eingestellt und beinhaltet den Messerhalter, die Scheibenführung und die Rundmesser-/Mitnehmerwelle für die gewählte Schnittdicke.

Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
L 240 mm x Ø 110 mm	4 kW	174 x 160 x 160 cm	600 kg	Unterschiedliche Laufradtypen



**Robuster Hochleistungs
Würfelschneider mit SureCut Unit [3]**

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

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

