

Versátil cortadora de patatas fritas de gran capacidad con la SureCut Unit

La SureTec 240P es una cortadora y cubeteadora de patatas fritas fiable, que ofrece productos de la máxima calidad mientras que opera a las capacidades más altas.

La «P» en el nombre del producto significa que se trata de una máquina especialmente diseñada para el corte de patatas, que proporciona cortes limpios y precisos, maximiza la longitud y minimiza la rotura y el desprendimiento.

La cortadora incorpora el concepto único de la SureCut Unit (SCU). La SCU permite preensamblar los componentes de corte en una sola pieza y preajustar el tamaño de corte. Facilita que incluso los operarios sin formación técnica instalen las herramientas de corte en la máquina de manera rápida, sencilla y sin errores.

Así, el nuevo concepto garantiza la precisión de corte desde el primer momento de cada nueva tirada de producción, maximizando el tiempo productivo.

Aplicaciones

La SureTec 240P se diseñó para procesar patatas blancas y dulces, abrasivas o peladas al vapor, y convertirlas en patatas fritas, palitos pequeños y dados.

Existe una gran variedad de tamaños y formas de corte, que incluyen patatas fritas onduladas, onduladas profundas y lisas.

SureTec 240P



Características

- Una alimentación especialmente diseñada guía la papa hacia el tambor con la orientación perfecta, maximizando tanto el rendimiento como la longitud de las patatas fritas.
- Un tambor de 240 mm de ancho está disponible para aplicaciones lisas, onduladas y onduladas profundas, un requisito esencial si se van a cortar papas largas en toda su longitud.
- El motor inoxidable de 4 kW y el variador de frecuencia (VFD) contribuyen a obtener un máximo rendimiento y una velocidad de corte optimizada.
- Se dispone de una gran variedad de impulsores con diferente número de paletas para adaptarse a productos de distintos tamaños y alinearlos correctamente.
- El embrague deslizante y el sistema de detección de deslizamiento evitarán costosos tiempos de inactividad y previenen daños graves o desgaste de las piezas.

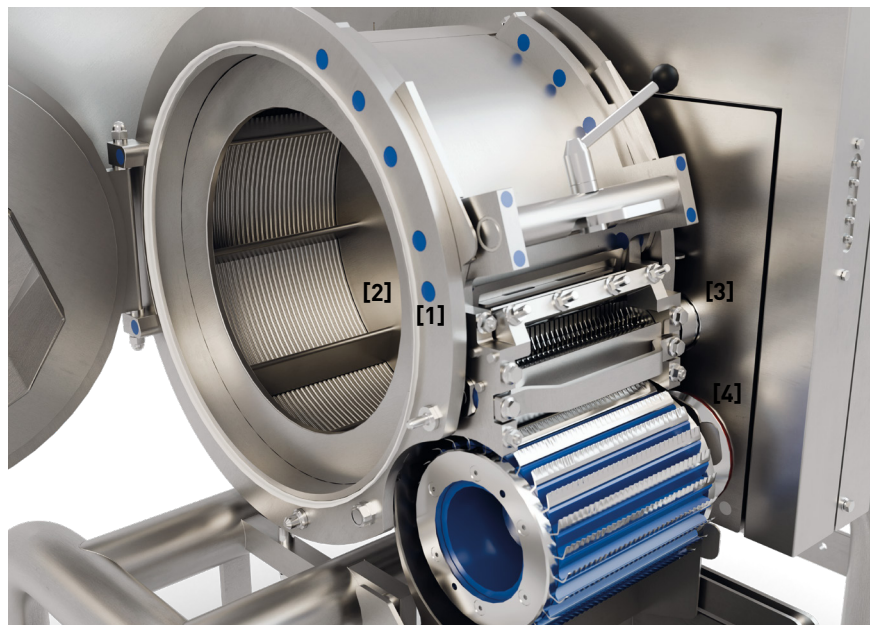
Principio de funcionamiento

La patata se alimenta a una tolva de alimentación y, a continuación, entra en el tambor (1), donde un impulsor giratorio (2) la alinea utilizando la fuerza centrífuga.

La SureCut Unit (3) se configura con el grosor de loncha deseado y los discos de alimentación de diámetro adecuado para facilitar el flujo del producto hacia las cuchillas de corte transversal (4), donde se produce el corte en tiras/patata frita.

La rueda impulsora tiene paletas en ángulo que están diseñadas para atrapar la patata en las bolsas entre dos paletas adyacentes. Esto garantiza un patrón uniforme para las patatas fritas onduladas.

La SureCut Unit se ajusta con el grosor de corte deseado e incluye el portacuchillas, la guía de corte y el eje de cuchillas circulares para el tamaño de corte seleccionado.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 240 mm x Ø 110 mm	4 kW	174 x 160 x 160 cm	600 kg	Variedad de impulsores

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

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"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

