Fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

Cubeuse de pommes de terre et coupe-frites polyvalente de grande capacité doté de la technologie SureCut Unit

La SureTec 240P est un coupeuse de frites et une cubeuse fiable qui transforme des produits avec une qualité supérieure tout en fonctionnant aux capacités de production les plus élevées.

Le « P » dans le nom du produit signifie qu'il s'agit d'une machine spécialement conçue pour la coupe des pommes de terre, pour des coupes nettes et précises, une longueur maximalisée des frites et moins de cassures.

La machine de coupe est dotée du concept unique de SureCut Unit (SCU). La SCU permet de préassembler les composants de coupe en une seule pièce et de les ajuster parfaitement. Elle permet aux opérateurs, même s'ils n'ont pas reçu de formation technique, d'installer les outils de coupe sur la machine de manière très rapide, simple et sans erreur.

Ce nouveau concept garantit donc la précision de la coupe dès le premier instant de chaque nouveau cycle de production, maximisant ainsi le temps de production.

Une trémie d'alimentation incurvée, spécialement conçue, permet d'augmenter la capacité de production et la longueur des frites de pommes de terre et de patates douces. Elle réduit également les risques de blocage lors de la transformation des patates douces.

Applications

La SureTec 240P a été conçue pour transformer les pommes de terre et les patates douces - avec peau, épluchées par abrasion ou à la vapeur - en frites, cubes et tranches.

Un grand choix de tailles de coupe et de formes est disponible, y compris les frites ondulées, les frites deep crinkle et les frites lisses.

SureTec 240P

Caractéristiques

- **Une trémie d'alimentation incurvée, spécialement conçue, guide les pommes de terre dans le tambour selon une orientation optimale, afin de maximiser le rendement et la longueur des frites.**
- **Le large tambour de 240 mm est parfait pour les applications de coupe lisse, ondulée et de deep crinkle, pour couper les grandes pommes de terre sur toute leur longueur.**
- **Le moteur inoxydable de 4 kW et le variateur de fréquence (VFD) contribuent à un débit élevé et à une vitesse de coupe optimisée.**
- **Il existe plusieurs types de roues à aubes adapteés à des produits de tailles différentes et ce, pour aligner correctement les produits.**
- **Le système débrayage de la turbine et sa détection par glissement éviteront des temps d'arrêt coûteux et empêcheront les pièces d'être gravement endommagées ou usées.**

Fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

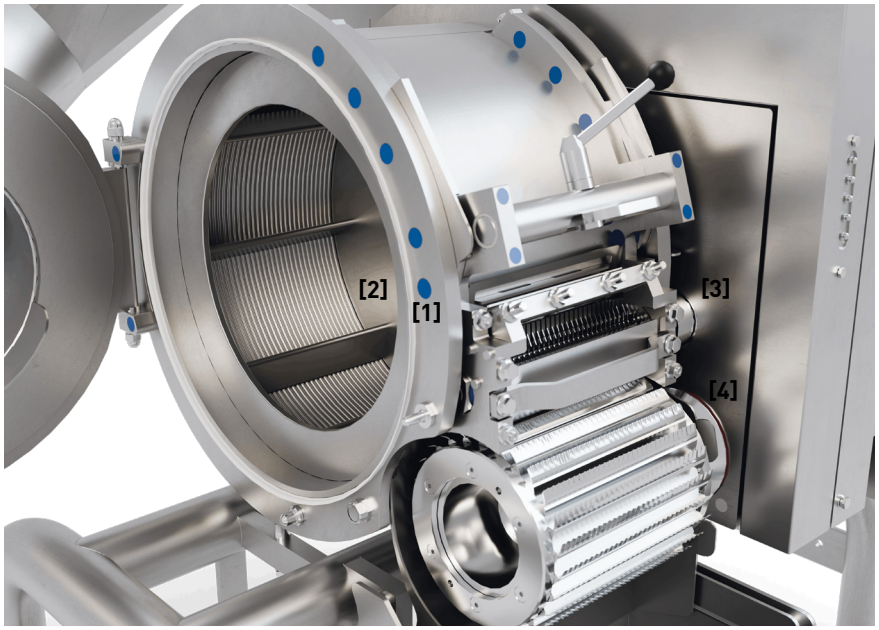
Principe de fonctionnement

La pomme de terre est introduite par une trémie d'alimentation et entre ensuite dans le tambour (1) où une aube (2) l'aligne grace à la force centrifuge.

La SureCut Unit (3) est réglée avec l'épaisseur de tranche souhaitée et les étoiles d'entraînements facilitent le transfert de la tranche vers les couteaux transverseaux (4), où la coupe en lanières/frites est réalisée.

La roue à aubes est équipée de pales inclinées conçues pour piéger la pomme de terre dans les poches situées entre deux pales adjacentes. Cela permet d'obtenir une grande uniformité des frites ondulées.

La SureCut Unit est réglée en fonction de l'épaisseur de tranche souhaitée et comprend le porte-couteau, le guide de tranche et le mandrin de couteaux circulaires adaptés à la coupe sélectionnée.



Cubeuse robuste et à haute capacité dotée de la SureCut Unit [3]

Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L 240 mm x Ø 200 mm	4 kW	174 x 160 x 160 cm	600 kg	Variété de roues à aubes

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection !"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.
Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits.
Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

FAM STUMABO
E: sales@fam.be
www.fam-stumabo.com