

Tagliatrice versatile e ad alta capacità per patate fritte/ cubettatrice per patate dotate dell'unità SureCut.

SureTec 240P è una tagliatrice di patate fritte affidabile e cubettatrice che fornisce prodotti di alta qualità anche quando funziona alle massime capacità.

La "P" nel nome del modello indica una macchina progettata appositamente per il taglio di patate, che produce tagli regolari e netti, lunghezza massima e rotture e frastagliature ridotte al minimo.

La tagliatrice è dotata dell'innovativa unità SureCut (SCU). SCU consente di pre-assemblare i componenti di taglio in un pezzo unico e perfettamente tarato. E questo permette ad operatori non formati dal punto di vista tecnico di installare gli attrezzi di taglio sulla macchina in modo rapido, semplice e senza errori.

Il nuovo concetto assicura pertanto la massima accuratezza di taglio dal primissimo momento di ogni nuovo ciclo produttivo, massimizzando il tempo di produzione.

Applicazioni

SureTec 240P è stata sviluppata per trasformare patate bianche e dolci, pelate sia a vapore che in modo abrasivo, in patate fritte, piccoli bastoncini e cubetti.

E' disponibile una varietà di misure di taglio e formati tra cui patate fritte lisce, ondulate e deep crinkle.

SureTec
240P



Caratteristiche

- Uno scivolo di alimentazione di disegno speciale guida la patata nel tamburo perfettamente orientata, massimizzando sia la capacità che la lunghezza della patata fritta.
- E' disponibile un tamburo di 240 mm per taglio liscio, ondulato e deep crinkle, una necessità essenziale quando si devono tagliare patate lunghe in tutta la lunghezza.
- Il motore di acciaio inossidabile di 4 kW e VFD contribuisce alla massima produttività ed ottimizza la velocità di taglio.
- E' disponibile una varietà di giranti con un numero differente di pale per soddisfare misure di prodotto differenti e allinearle appropriatamente.
- La frizione a slittamento ed un sistema di rilevamento dello slittamento eviteranno costosi fermi macchina e preverranno le parti da gravi danni o usura a causa di corpi estranei.

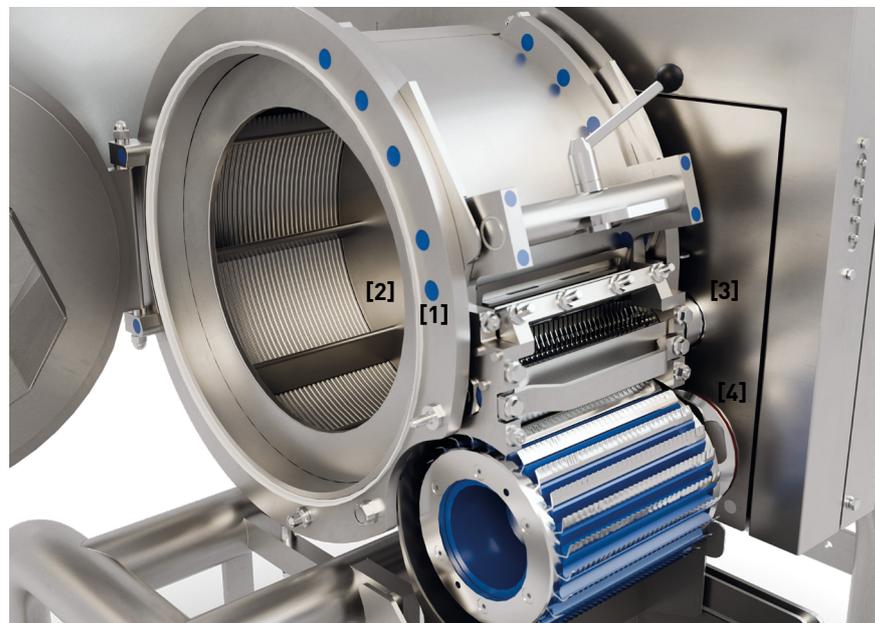
Principio di funzionamento

La patata viene alimentata in una tramoggia ed entra poi nel tamburo (1) dove una girante (2) la allinea per forza centrifuga.

L'unità SureCut (3) è configurata con lo spessore fetta desiderato e facchini dell'appropriato diametro per agevolare il flusso prodotto ai coltelli trasversali (4) che producono il taglio del bastoncino.

La girante ha pale inclinate progettate per intrappolare la patata negli scompartimenti tra due pale adiacenti. Ciò assicura un motivo uniforme per le patate fritte ondulate.

L'unità SureCut è regolata per lo spessore fetta desiderato e comprende il porta coltello, la guida fetta ed il mandrino dei coltelli circolari per la misura di taglio selezionata.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L x L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
L 240 mm x Ø 110 mm	4 kW	174 x 160 x 160 cm	600 kg	Varietà di giranti

L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

