

Veelzijdige & hoge capaciteit frietsnijder/aardappelblokjes snijmachine voorzien van de SureCut Unit

De SureTec 240P is een betrouwbare friet-snijder en blokjesnijmachine die producten van topkwaliteit levert terwijl hij op de hoogste capaciteiten werkt.

De 'P' in de productnaam staat voor een machine die speciaal is ontworpen voor het snijden van aardappelen (Potato), het zuiver en nauwkeurig snijden op maximale lengte en met minimale breuk en scheurtjes.

De snijmachine beschikt over het unieke concept van de SureCut Unit (SCU). Met de SCU kunnen de snijcomponenten in één stuk worden voorgemonteerd en de snijgrootte is vooraf ingesteld. Hierdoor kunnen zelfs niet-technisch geschoolde operators de snijgereedschappen op een zeer snelle, ongecompliceerde en foutloze manier op de machine installeren.

Het nieuwe concept verzekert dus snijprecisie vanaf het eerste moment van elke nieuwe productierun, waardoor de productie-uptime gemaximaliseerd wordt.

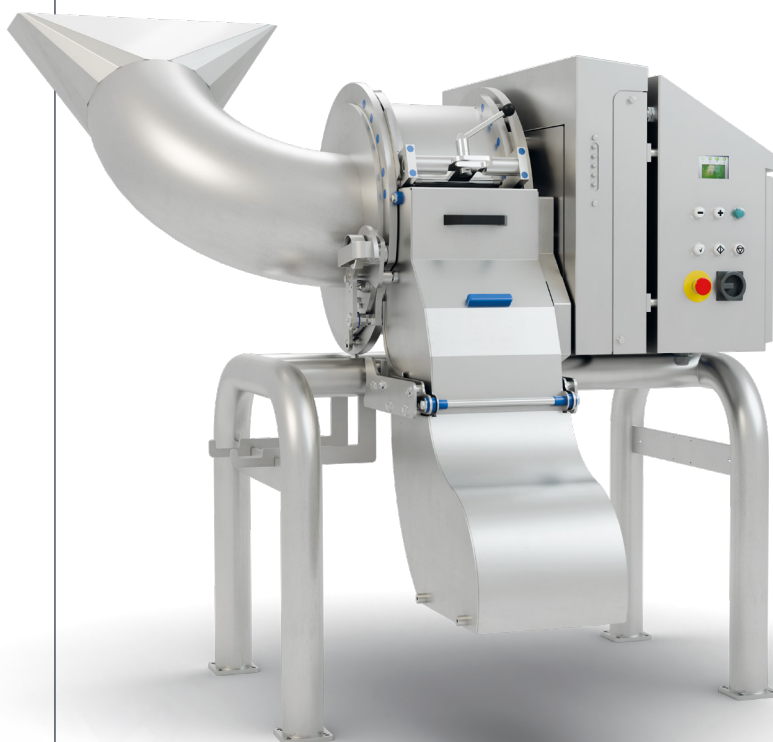
Een hogere capaciteit en langere frieten uit zowel aardappelen als zoete aardappelen worden bereikt dankzij het speciaal ontworpen, afgeronde invoersysteem. Bovendien vermindert dit het risico op verstoppingen bij de verwerking van zoete aardappelen.

Toepassingen

De SureTec 240P is ontworpen voor de verwerking van aardappelen en zoete aardappelen - met schil, abrasief geschild of met stoom geschild - tot frieten, blokjes en schijfjes.

Er zijn verschillende snijgroottes en snijvormen verkrijgbaar, waaronder gegolfde, diep-gegolfde en vlakke friet.

SureTec 240P



Eigenschappen

- Een speciaal ontworpen universeel, afgeronde invoersysteem leidt de aardappelen in de optimale oriëntatie naar de trommel. Zo worden zowel de capaciteit als de frietlengte gemaximaliseerd.
- Er is een 240 mm brede trommel beschikbaar voor vlakke, gegolfde en diep gegolfde toepassingen, een essentiële vereiste om lange aardappelen op hun volledige lengte te snijden.
- De 4 kW roestvrij stalen motor en VFD dragen bij aan de hoogste verwerkingscapaciteit en geoptimaliseerde snijsnelheid.
- Er zijn verschillende schoepenwielen met een verschillend aantal schoepen geschikt voor producten van verschillende grootte en perfecte oriëntering.
- De slipkoppeling en het slipdetectiesysteem voorkomen dure stilstandtijden en voorkomen dat de onderdelen ernstig beschadigd raken of slijten door vreemde voorwerpen.

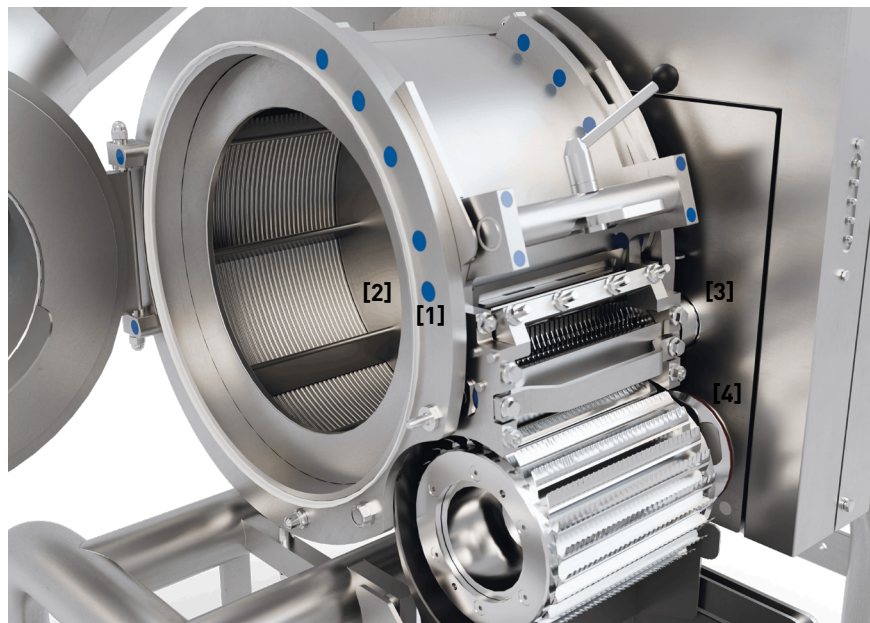
Weringsprincipe

De aardappel wordt aangeleverd in een invoer-trechter en komt vervolgens in de trommel (1) waar een roterend schoepenwiel (2) de aardappel oriënteert met behulp van centrifugale kracht.

De SureCut Unit (3) is ingesteld met de gewenste schijfdikte en de geschikte doormeter van de toevoerschijven om de productstroom naar de dwarsmessen (4) te helpen, waar vervolgens de strip-cut/friet wordt geproduceerd.

Het schoepenwiel heeft schuine schoepen die ontworpen zijn om de aardappel in te sluiten in de ruimte tussen twee aangrenzende schoepen. Dit zorgt voor een gelijkmatig patroon voor gegolfde frieten.

Voor het blokjes snijden wordt de SureCut Unit ingesteld op de gewenste schijfdikte en ze bevat de meshouder, schijfgeleider en cirkelvormige messenrol voor de geselecteerde snijgrootte.



Robuuste blokjessnijmachine
voorzien van de **SureCut Unit [3]**

Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINE- GEWICHT	OPTIES
L 240 mm x Ø 200 mm	4 kW	174 x 160 x 160 cm	600 kg	Verscheidenheid aan schoepenwielen

Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

