

Wszelchstronna kraljalnica do frytek i kostkownica do ziemniak6w o wysokiej wydajnoŒci wyposaŒona w jednolstkę SureCut

SureTec 240P to niezawodna kraljalnica do frytek i kostkownica, kt6ra dostarcza produkty najwyŒszej jakoŒci przy pracy na najwyŒszych wydajnoŒciach.

Litera „P” w nazwie produktu oznacza maszynę specjalnie zaprojektowaną do krojenia ziemniaków, zapewniającą czyste i precyzyjne cięcia, maksymalną długość oraz minimalne łamanie i strzępienie.

Maszyna tnąca posiada unikalną koncepcję jednostki SureCut (SCU). SCU umoŒliwia wstępnę zmontowanie elementów tnących w jedną całość oraz ich idealne dopasowanie. UmoŒliwia to nawet operatorom bez zaawansowanej wiedzy technicznej szybkie, proste i bezbłędne zamontowanie narzędzi tnących na maszynie.

Nowa koncepcja zapewnia zatem dokładnoŒć cięcia od pierwszej chwili kaŒdej nowej serii produkcyjnej, maksymalizując czas pracy bez przestoju6w.

Zastosowania

SureTec 240P został zaprojektowany do przetwarzania zarówno białych, jak i 6stodkich ziemniaków, obranych metodą abrazyjną lub parową, w frytki, małe 6tupki i kostki.

Dostępane sã różne rozmiary i kształty cięć, w tym frytki karbowane, głęboko karbowane i płaskie.

SureTec 240P



Cechy

- Specjalnie zaprojektowany podajnik prowadzi ziemniaki do bębna w idealnej orientacji, maksymalizując zarówno wydajność, jak i długość frytek.
- Dostępny jest bęben o szerokości 240 mm do aplikacji z cięciami płaskimi, karbowanymi i głęboko karbowanymi, co jest niezbędnym wymogiem przy cięciu długich ziemniaków na pełną długość.
- Silnik ze stali nierdzewnej o mocy 4 kW (5,5 KM) oraz napęd VFD przyczyniają się do osiągnięcia najwyższej przepustowości i optymalnej prędkości cięcia.
- Różnorodne wirniki z różną liczbą łopatek sã dostępne, aby dopasować się do produktów o różnych rozmiarach i prawidłowo je wyrównać.
- Układ sprzęgła poślizgowego oraz system wykrywania poślizgu zapobiegają kosztownym przestojom i chronią elementy przed uszkodzeniem lub zuŒyciem z powodu obcych ciał.

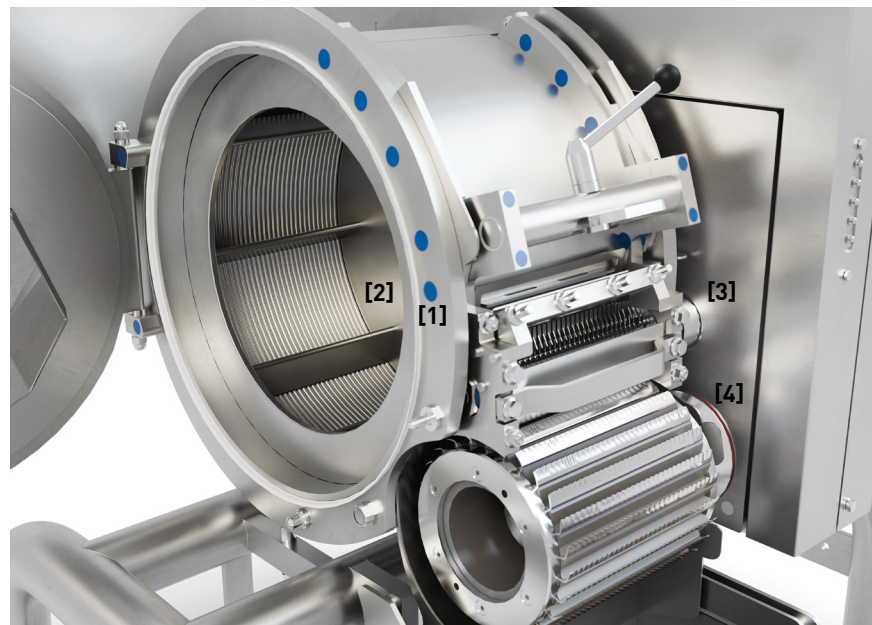
Zasada działania

Ziemniak jest dostarczany do zasobnika podającego, a następnie wchodzi do bębna (1), gdzie obracający się wirnik (2) ustawia go, wykorzystując siłę odśrodkową.

Jednostka SureCut (3) jest ustawiona na pożądaną grubość Plastrów i odpowiednie tarcze doprowadzające, aby ułatwić przepływ produktu do noży tnących (4), gdzie powstają frytki lub paski.

Koło wirnika ma ukośne łopatki, które są zaprojektowane do chwytania ziemniaka w kieszeniach między dwiema sąsiadującymi łopatkami. Zapewnia to jednolity wzór dla frytek karbowanych.

Jednostka SureCut jest regulowana na pożądaną grubość Plastrów i obejmuje uchwyt na nóż, prowadnicę do Plastrów i głowicę noża okrągłego dla wybranego rozmiaru cięcia.



Solidna, wytrzymała kostkownica z modułem SureCut [3]

Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	WAGA MASZYNY	OPCJE
L 240 mm x Ø 110 mm	4 kW	174 x 160 x 160 cm	600 kg	Różnorodność wirników

Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

FAM STUMABO

E: biuro@fam-stumabo.pl

www.fam-stumabo.com

