

Wszelchstronna kraljalnica do frytek i kostkownica do ziemniak6w o wysokiej wydajnoŒci wyposaŒona w jednostkê 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 maszynê specjalnie zaprojektowanã do krojenia ziemniak6w, zapewniajãcã czyste i precyzyjne ciêcia, maksymalnã dŒugoŒæ oraz minimalne tãmanie i strzêpienie.

Maszyna tnãca posiada unikalnã koncepcjê jednostki SureCut (SCU). SCU umoŒliwia wstêpne zmontowanie element6w tnãcych w jednã caŒoŒæ oraz ich idealne dopasowanie. UmoŒliwia to nawet operatorom bez zaawansowanej wiedzy technicznej szybkie, proste i bezbŒedne zamontowanie narzêdzi tnãcych na maszynie.

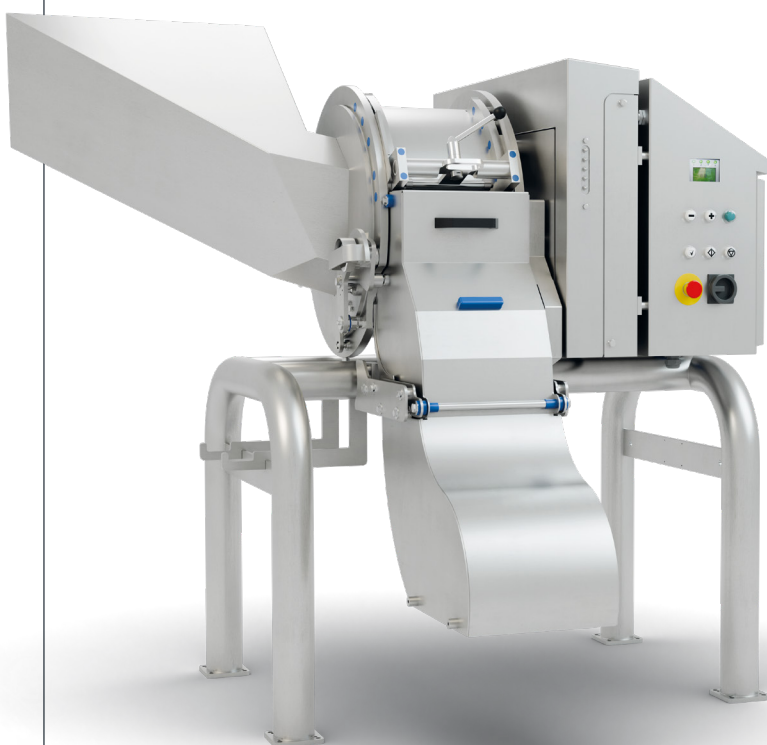
Nowa koncepcja zapewnia zatem dokŒadnoŒæ ciêcia od pierwszej chwili kaŒdej nowej serii produkcyjnej, maksymalizujãc czas pracy bez przestoju6w.

Zastosowania

SureTec 240P zostaŒ zaprojektowany do przetwarzania zarówno biaŒych, jak i Œodkich ziemniak6w, obranych metodã abrazyjnã lub parowã, w frytki, maŒe Œupki i kostki.

Dostêpne sã r6żne rozmiary i ksztaŒty ciêci, w tym frytki karbowane, gŒêboko karbowane i pŒaskie.

SureTec 240P



Cechy

- Specjalnie zaprojektowany podajnik prowadzi ziemniaki do bębna w idealnej orientacji, maksymalizujãc zarówno wydajnoŒæ, jak i dŒugoŒæ frytek.
- Dostêpny jest bęben o szerokoŒci 240 mm do aplikacji z ciêciami pŒaskimi, karbowanymi i gŒêboko karbowanymi, co jest niezbêdnym wymogiem przy ciêciu dŒugich ziemniak6w na peŒnã dŒugoŒæ.
- Silnik ze stali nierdzewnej o mocy 4 kW (5,5 KM) oraz napêd VFD przyczyniajã siê do osiãgania najwyŒszej przepustowoŒci i optymalnej prêdkoŒci ciêcia.
- R6żnorodne wirniki z r6Œnã liczbã łopatek sã dostêpne, aby dopasowaæ siê do produkt6w o r6żnych rozmiarach i prawdziwo je wyr6wnaæ.
- UkŒad sprzêgła poŒlizgowego oraz system wykrywania poŒlizgu zapobiegajã kosztownym przestojom i chroniã elementy przed uszkodzeniem lub zuŒyciem z powodu obcych ciaŒ.

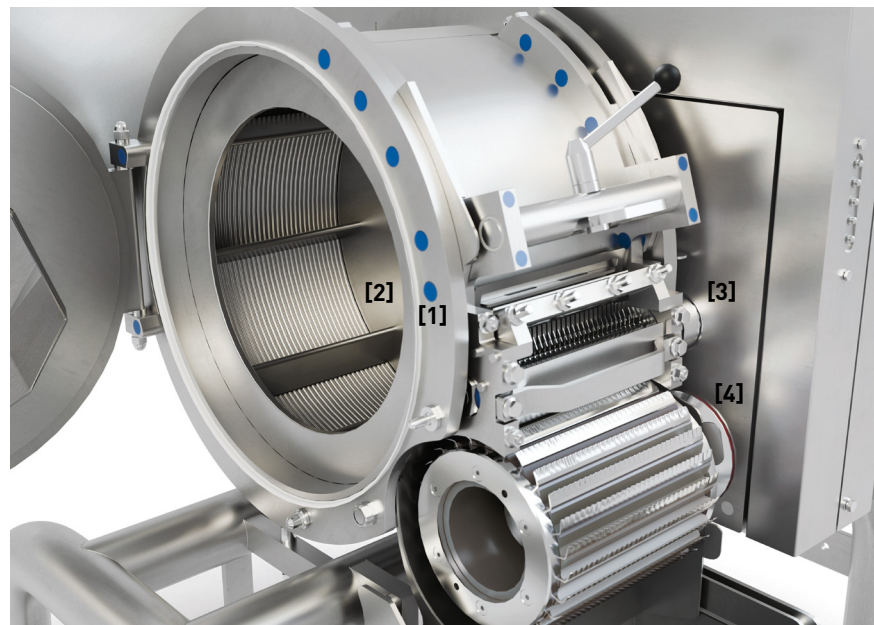
Zasada działania

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

