

**Универсальная
высокопроизводительная машина
для нарезки картофеля
фри/картофельного дайсера с
модулем SureCut**

SureTec 240P - это надежная машина для нарезки картофеля на фри и на кубик, которая позволяет получать продукты высочайшего качества при максимальной производительности.

Буква 'P' (potato) в названии продукта означает машину, специально разработанную для резки картофеля, обеспечивающую чистый и точный рез, максимальную длину и минимальное количество ломкости и растрескивания.

Режущая машина оснащена уникальной системой SureCut unit (SCU). SCU позволяет предварительно собрать режущие компоненты в единое целое и идеально отрегулировать их. Это позволяет даже операторам, не имеющим технической подготовки, очень быстро, просто и безошибочно устанавливать режущие инструменты на машину.

Таким образом, новая концепция гарантирует точность резки с самого первого момента каждого нового производственного цикла, максимально увеличивая время безотказной работы.

Применение

Система SureTec 240P была разработана для переработки белого и сладкого картофеля, очищенного от кожуры или приготовленного на пару, в картофель фри, небольшие палочки и кубики.

Доступны нарезки различных размеров и форм, в том числе рифленый рез или глубоко рифленый рез, а также с картофелем фри плоского формата

SureTec
240P



Особенности

- Специально разработанная система подачи направляет картофель в барабан в идеальном положении, обеспечивая максимальную производительность и длину нарезки.
- Барабан шириной 240 мм для плоского, рифленого или глубоко рифленого реза - необходимое условие для для нарезки длинного картофеля по всей длине.
- Мотор 4 кВт из нержавеющей стали и частотно регулируемый привод гарантируют максимально возможный выход продукта и оптимизируют скорость нарезки.
- Доступны различные виды крыльчаток с различным количеством лопастей, которые подходят для продуктов различных размеров и позволяют правильно их позиционировать.
- Сцепление и система обнаружения проскальзывания позволяют избежать дорогостоящих простоев и предотвратят серьезные повреждения или износ деталей из-за попадания посторонних предметов.

Принцип работы

Картофель подается в загрузочный бункер, а затем поступает в барабан (1), где вращающаяся крыльчатка (2) позиционирует его с помощью центробежной силы.

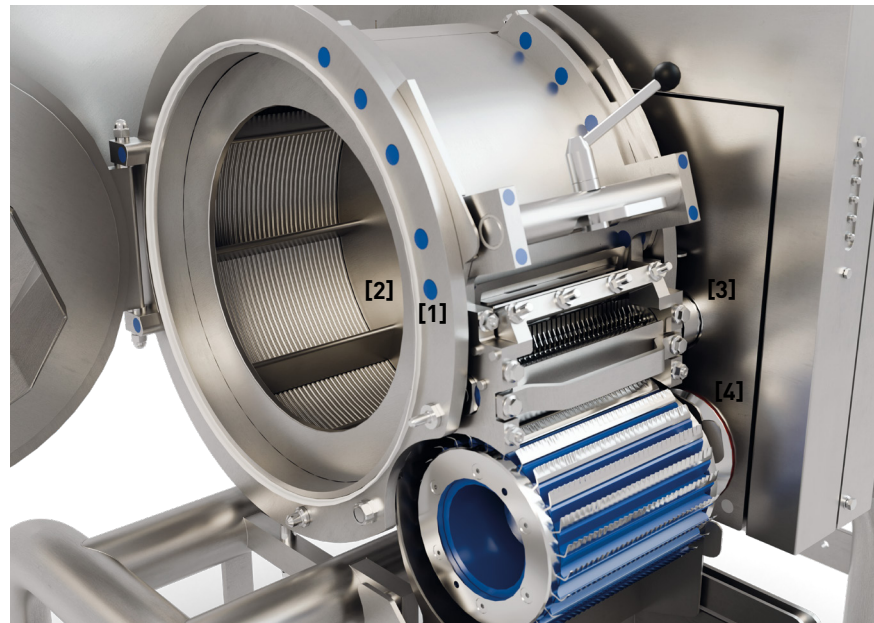
Модуль SureCut (3) имеет предустановленную толщину ломтиков и подходящие по диаметру подающие звездочки, что облегчает подачу продукта к ножам для поперечной нарезки (4), где производится нарезка соломкой.

Крыльчатка имеет наклонные лопасти, которые предназначены для удержания картофеля в углублениях между двумя соседними лопастями. Это обеспечивает равномерный формат нарезки как плоского так и рифленого картофеля фри.

Модуль SureCut настроен на желаемую толщину ломтика и включает в себя держатель ножа, слайсовую направляющую и шпindelь дисковых ножей заданного размера.

Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
Д 240 мм × Ø 110 мм	4 кВт	174 × 160 × 160 см	600 кг	Разнообразие видов крыльчатки



Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

