

采用SureCut装置的坚固重型切丁机

SureTec 240是一款非常可靠耐用的大容量切割机，可确保在大规模生产情况下达到最高产量，非常适合冷冻蔬菜和大型新鲜蔬菜加工企业。

切割机采用独特的SureCut装置(SCU)概念。SCU可将切割部件预先组装成一个整体，并在远离机器的情况下进行完美调整。即使是未受过技术培训的操作员，也能快速、简便、无误地将切割工具安装到机器上。

因此，这一新概念从每次新生产运行的第一刻开始就确保了切割精度，最大限度地延长了生产正常运行时间。

应用

SureTec 240可对各种材质较软的产品（例如芒果、苹果、梨和草莓），以及较硬的根茎类蔬菜（例如胡萝卜、萝卜和芹菜）进行切丁。也可对甜菜根、西兰花、洋葱和马铃薯进行切丁。

SureTec 240



设备特点

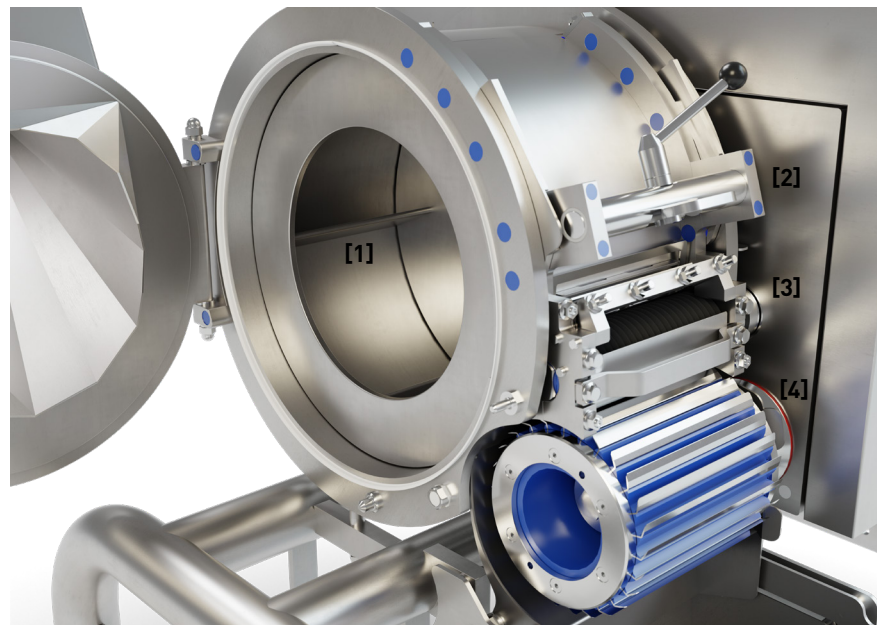
- 大型滚筒可接受最大240 mm 任意外形的进料产品，因此无需进行预切割。
- SureCut装置可确保切割质量，并在切割尺寸发生变化或发生碰撞时快速更换切割工具。
- 机型设计可实现彻底清洁，包括滚筒上用于清除产品残留物的滑孔、圆形管框架以及易于进入进行快速清洁和目视检查的开放式切割区。
- 采用耐用部件，使用寿命长，铰链式电控箱可快速进入驱动区。
- 滑动式离合器和滑动检测系统可避免出现昂贵的停机时间，并防止部件严重损坏或磨损。

工作原理

进入SureTec 240的产品在一次操作中分三步切割。

当叶轮(1)将产品带过切片刀(2)时，离心力使产品保持在滚筒壁内侧。切片厚度可调。

产品切片后，在进入圆盘刀(3)前被引导至切片刀和刀梳之间，被切割成条状。条状产品再穿过用来切丁的横切刀(4)，即被切为了丁状产品。



技术数据

| 最大产品输入尺寸 | 电源 | 尺寸 (长 X 宽 X 高) | 机器重量 | 可选项 |
|--------------------|------|--------------------|--------|-------|
| 长240 mm x 直径240 mm | 4 kW | 193 x 134 x 161 cm | 600 kg | 开放式轴承 |

产品设计重点关注食品卫生和操作安全

我们机器的设计和制造符合操作员和食品安全的最高标准，并且至少符合欧洲和北美有关食品接触材料的最新法规。

携手共建， 助力切割完美产品

在全球范围内，FAM STUMABO 提供**演示设备**和**专家建议**，以确定理想的切割设备来实现您想要的结果。

我们遍布世界各地并且**装备齐全的测试中心**可以让您评估产品质量和外观。请将产品发送给我们进行评估，我们很乐意为您提供建议。

