

Robuster Hochleistungs- Würfelschneider mit SureCut Unit

Die SureTec 240 ist eine sehr zuverlässige und langlebige Hochleistungsschneidemaschine. Sie garantiert Produktionsspitzen unter schwierigen Produktionsbedingungen und eignet sich besonders für Verarbeiter von Tiefkühlgemüse und Frischgemüse.

Die Schneidemaschine basiert auf dem einzigartigen Konzept der SureCut Unit (SCU). Mit der SCU können die Schneidkomponenten in einem Stück vormontiert und außerhalb der Maschine perfekt voreingestellt werden. Dank der SCU können auch ungelernete Bediener die Schneidwerkzeuge sehr schnell, unkompliziert und fehlerfrei montieren.

Das neue Konzept gewährleistet somit die Schnittgenauigkeit vom ersten Moment jedes neuen Produktionslaufs an und maximiert so die Produktionsverfügbarkeit.

Anwendungen

Mit der SureTec 240 können Verarbeiter auch eine Vielzahl von weicheren Produkten wie Mango, Äpfel, Birnen und Erdbeeren sowie härteres Wurzelgemüse wie Karotten, Rüben und Sellerieknollen würfeln. Weitere geeignete Produkte sind Rote Bete, Brokkoli, Zwiebeln und Kartoffeln.

SureTec 240



Eigenschaften

- Große Trommel für eine maximale Produktzufuhr von 240 mm (9,44 Zoll) in jeder Abmessung, wodurch die Notwendigkeit des Vorschneidens minimiert wird.
- Die SureCut Unit garantiert Schnittqualität und schnelle Wechsel der Schneidwerkzeuge bei Schnittgrößenänderung oder einem Crash.
- Die Bauweise erlaubt eine gründliche Reinigung, einschließlich Auslassen in der Trommel zum Entfernen von Produktresten, einem Rahmen aus Rundrohren und einer leicht zugänglichen offenen Schneidzone für eine schnelle Reinigung und Sichtprüfung.
- Langlebige Komponenten gewährleisten eine lange Lebensdauer; der schwenkbare Schaltschrank gewährt einen schnellen Zugriff auf den Antriebsbereich.
- Die Rutschkupplung und das Schlupferkennungssystem helfen, teure Ausfallzeiten zu vermeiden und verhindern Beschädigungen oder starken Verschleiß.

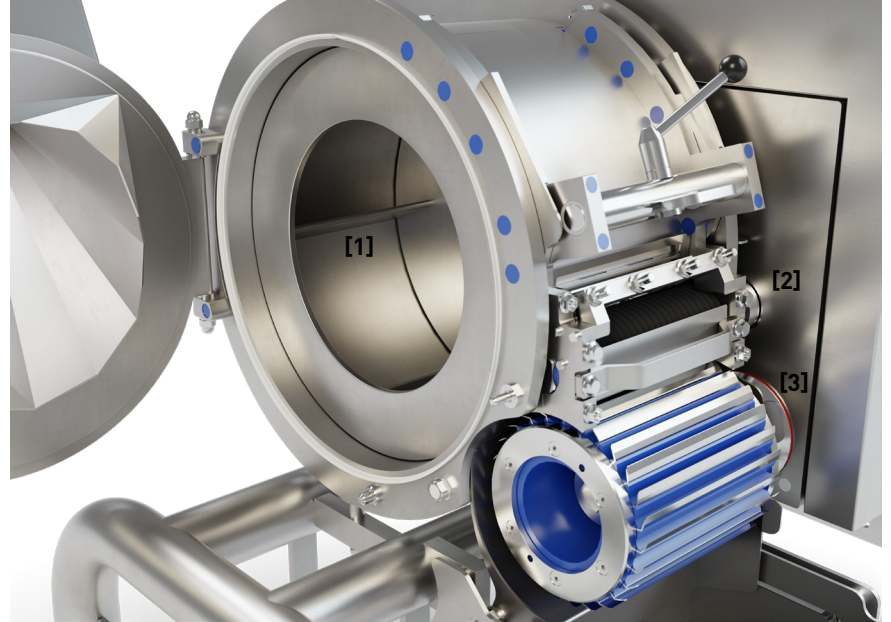
Funktionsprinzip

Produkte, die in die SureTec 240 gelangen, werden in drei Dimensionen geschnitten.

Durch die Zentrifugalkraft wird das Produkt an die Innenseite der Trommelwand gedrückt, während die Schaufeln (1) das Produkt durch das Scheibenmesser führen.

Die SureCut-Einheit (2) wird auf die gewünschte Schnittdicke eingestellt und umfasst Messerhalter, Schneibenführung und Rundmesserwelle für die gewünschte Schnittgröße.

Der zweite Schnitt erfolgt durch schnell rotierende Rundmesser, um Streifen zu erzeugen. Die Streifen werden dann direkt in die Hackmesserwelle (3) für den dritten und letzten Schnitt geführt, zum Würfelschnitt.



**Robuster Hochleistungs
Würfelschneider mit SureCut Unit [2]**

Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM- VERSORGUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN- GEWICHT	OPTIONEN
L 240 mm x Ø 240 mm	4 kW	193 x 134 x 161 cm	600 kg	offene Lager

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.de

www.fam-stumabo.com



FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.