

Cubeuse robuste et à haute capacité dotée de la SureCut Unit

La SureTec 240 est une cubeuse de grande capacité, très fiable et durable, qui garantit une production de pointe dans des conditions de production intensive. Elle convient parfaitement aux grands transformateurs de légumes surgelés et de légumes frais.

La cubeuse est dotée du concept unique de la SureCut Unit (SCU). La SCU permet de pré-assembler les composants de coupe en une seule pièce et de les ajuster parfaitement, loin de la machine. Elle permet même aux opérateurs non formés techniquement d'installer les outils de coupe sur la machine de manière très rapide, simple et sans erreur.

Ce nouveau concept garantit donc la précision de la coupe dès le premier instant de chaque nouveau cycle de production, maximisant ainsi le temps de production.

Applications

La SureTec 240 permet aux transformateurs de couper en cubes une grande variété de produits mous tels que les mangues, les pommes, les poires et les fraises, ainsi que des légumes-racines plus durs tels que les carottes, les navets et le céleri-rave. La betterave, le brocoli, les oignons et les pommes de terre sont d'autres produits parfaitement coupés.

SureTec 240



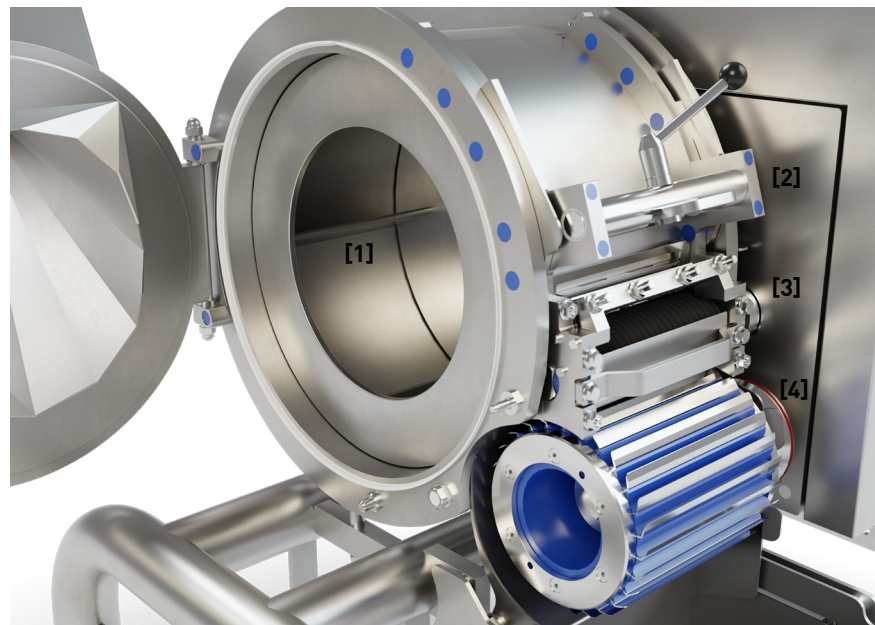
Caractéristiques

- Grand tambour acceptant un produit d'entrée maximum de 240 mm dans n'importe quelle dimension, ce qui limite les opérations de pré-coupes.
- La SureCut Unit garantit la qualité de la coupe et le changement rapide des outils de coupe en cas de changement de taille de coupe ou de crash (corps étrangers).
- Conçue pour permettre un nettoyage approfondi, elle comprend des trous de d'évacuations dans le tambour pour l'élimination des résidus de produit, un cadre tubulaire arrondi et une zone de coupe ouverte facilement accessible pour un nettoyage rapide et une inspection visuelle aisée.
- Les composants durables utilisés garantissent une longue durée de vie et un accès rapide à la zone d'entraînement grâce à l'armoire électrique à charnières.
- Le système débrayage de la turbine et sa détection de glissement éviteront des temps d'arrêt coûteux et empêcheront les pièces d'être gravement endommagées ou usées.

Principe de fonctionnement

Le produit entraîné par les pales (1) de la roue à aubes est maintenu contre la paroi intérieure du tambour grâce à la force centrifuge. Le produit ainsi entraîné vers le premier couteau (2) est tranché d'épaisseurs réglables.

Au fur et à mesure que les tranches sortent, elles sont guidées entre le couteau tranche et le guide tranche jusqu'aux couteaux circulaires (3) où elles sont coupées en lanières. Les lanières passent directement dans les couteaux transversaux (4) qui forment les cubes.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L 240 mm x Ø 240 mm	4 kW	193 x 134 x 161 cm	600 kg	roulements ouverts

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

