

Cubettatrice robusta e resistente dotata dell'unità SureCut

SureTec 240 è una tagliatrice ad alta capacità molto affidabile e duratura che garantisce picchi di produzione in circostanze lavorative gravose, idealmente indicata per trasformatori industriali di verdure fresche e congelate.

La tagliatrice è dotata dell'innovativa unità SureCut (SCU). SCU consente di pre-assemblare i componenti di taglio in un pezzo preassemblato e perfettamente tarato, lontano dalla macchina. E questo permette ad operatori non formati dal punto di vista tecnico di installare gli attrezzi di taglio sulla macchina in modo rapido, semplice e senza errori.

Il nuovo concetto assicura pertanto la massima accuratezza di taglio dal primissimo momento di ogni nuovo ciclo produttivo, massimizzando il tempo di attività.

Applicazioni

SureTec 240 consente ai trasformatori di tagliare in cubetti un'ampia varietà di prodotti più morbidi come mango, mele, pere e fragole e tuberi più duri come carote, rape e sedani-ropa. Altri prodotti di successo sono barbabietole rosse, broccoli, cipolle e patate.

SureTec 240



Caratteristiche

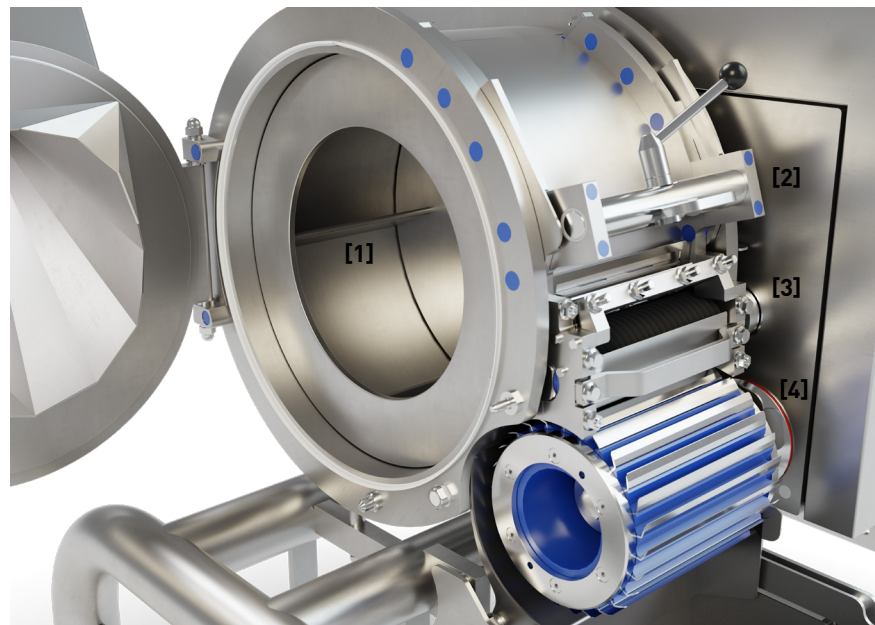
- Tamburo largo che accetta un prodotto in entrata di 240 mm in tutte le dimensioni limitando la necessità del pretaglio.
- L'unità SureCut assicura un taglio di qualità e rapidi cambi degli attrezzi in caso di variazione nella misura di taglio o rottura.
- Progettata per permettere una pulizia profonda inclusi i fori di scorrimento nel tamburo, per la rimozione dei residui di prodotto, telaio con tubi arrotondati e una zona di taglio aperta di facile accesso per pulizia ed ispezione visiva rapide.
- Impiego di componenti duraturi per assicurare una lunga durata ed un rapido accesso alla zona di trasmissione grazie ad un quadro elettrico incernierato.
- La frizione a slittamento ed un sistema di rilevamento dello slittamento eviteranno costosi fermi macchina e preverranno le parti da gravi danni o usura.

Principio di funzionamento

Prodotti alimentati nella SureTec 240 vengono tagliati in tre fasi in un'unica operazione.

La forza centrifuga mantiene il prodotto contro l'interno delle pareti del tamburo intanto che le pale della ruota (1) portano il prodotto oltre il coltello fetta (2). Lo spessore fetta è regolabile.

Non appena fuoriescono le fette esse vengono guidate tra il coltello fette e la guida fette prima di entrare tra i coltelli circolari (3) da cui vengono tagliate in strisce. Le strisce passano direttamente attraverso i coltelli trasversali (4) che realizzano cubetti.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L x L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
L 240 mm x Ø 240 mm	4 kW	193 x 134 x 161 cm	600 kg	cuscinetti aperti

L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviatemi i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

