

Robuuste blokjessnijmachine voorzien van de SureCut Unit

De SureTec 240 is een zeer betrouwbare en duurzame snijmachine met hoge capaciteit die piekproductie garandeert onder zware productieomstandigheden en bij uitstek geschikt is voor diepvriesgroenten en grote verse groenteverwerkers.

De snijmachine maakt gebruik van het innovatieve SureCut Unit (SCU) concept. Door de SCU kunnen de snijcomponenten vooraf als één geheel worden geassembleerd en nauwkeurig worden afgesteld, los van de machine. Nadien kunnen zelfs niet-technisch geschoolde operators de snijgereedschappen op een zeer snelle, ongecompliceerde en foutloze manier op de machine installeren.

Het nieuwe concept garandeert daardoor snij-nauwkeurigheid vanaf het allereerste moment vanaf elke nieuwe productierun, waardoor de uptime van de productie wordt gemaximaliseerd.

Toepassingen

Met de SureTec 240 kunnen verwerkers een grote verscheidenheid aan zachtere producten zoals mango's, appels, peren en aardbeien en hardere wortelgroenten zoals wortelen, rapen en knolselderij in blokjes snijden. Andere succesvolle producten zijn bieten, broccoli, uien en aardappelen.

SureTec 240



Eigenschappen

- Grote trommel, geschikt voor een maximale productinvoer van 240 mm in elke afmeting, waardoor de noodzaak voor voorsnijden wordt beperkt.
- De SureCut Unit verzekert de snijkwaliteit en een snelle wisseling van snijgereedschappen bij verandering van snijgrootte of crash.
- Ontworpen voor een snelle reiniging inclusief slippaten in de trommel voor het afvoeren van productresten, frame met afgeronde buizen en een schone, snijzone gemakkelijk toegankelijk voor het grondig reinigen en visuele inspectie.
- Duurzame componenten die een lange levensduur garanderen en snelle toegang tot de aandrijfzone dankzij de scharnierende elektrische kast zodat stilstand verminderd wordt.
- De slippkoppeling en het slipdetectiesysteem voorkomen dure stilstand tijden en voorkomen dat de onderdelen ernstige schade of slijtage oplopen.

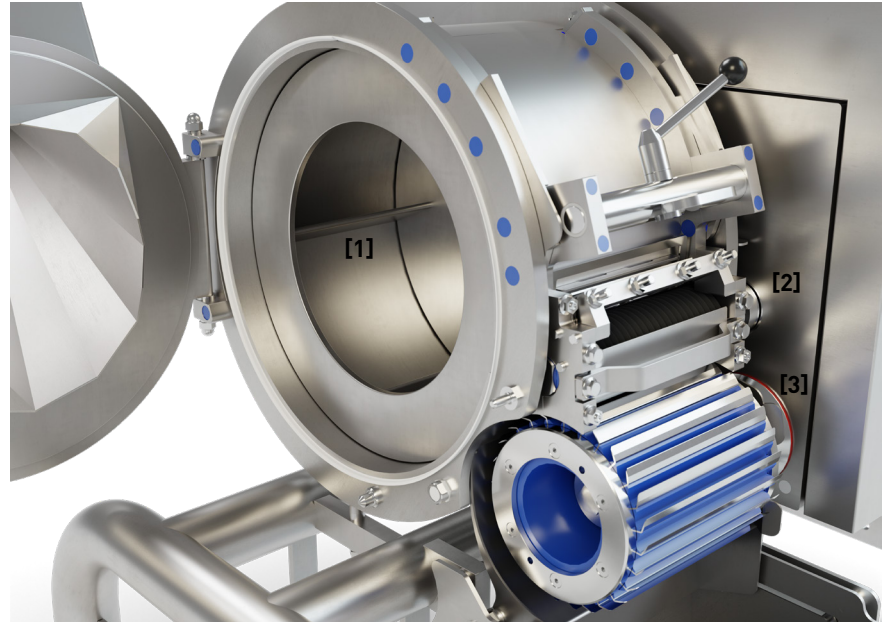
Werkingsprincipe

Producten die de SureTec 240 binnenkomen, worden in drie stappen gesneden, in één enkele bewerking.

De centrifugale kracht houdt het product tegen de binnenkant van de trommelwand terwijl de schoepen (1) het product langs het snijmes voeren.

De SureCut Unit (2) wordt ingesteld op de gewenste snijdikte en bevat de meshouder, snijgeleider en cirkelvormige messenrol voor de geselecteerde snijgrootte.

Als de schijfjes tevoorschijn komen, worden ze tussen het snijmes en de snijgeleider geleid voordat ze de cirkelvormige messen ingaan, waar ze in reepjes worden gesneden. De reepjes gaan direct door de dwarsmessen (3) die de blokjes maken.



Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINE-GEWICHT	OPTIES
L 240 mm x Ø 240 mm	4 kW	193 x 134 x 161 cm	600 kg	Open lagers

Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt. Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

