

Solidna, wytrzymała kostkownica z modułem SureCut

The SureTec 240 to bardzo solidna i wytrzymała krajalnica, gwarantująca doskonałą produktywność w warunkach dużego obciążenia. Idealnie nadaje się dla dużych przetwórców warzyw mrożonych i świeżych.

Krajalnica posiada unikalny moduł Sure-Cut (SCU). SCU umożliwia wstępne złożenie podzespołów tnących i ich idealne ustawienie poza maszyną. Operatorzy bez przeszkolenia technicznego mogą montować narzędzia tnące, szybko, prosto i bezbłędnie.

Nowy system zapewnia precyzję cięcia od pierwszej chwili produkcji, co pozwala wydłużyć jej efektywność.

Zastosowania

SureTec 240 umożliwia krojenie w kostkę szerokiej gamy bardziej miękkich produktów, takich jak mango, jabłka, gruszki i truskawki, a także twardszych warzyw korzeniowych, np. marchwi, rzepy i selera. Kolejne produkty, przy których urządzenie dobrze się sprawdza, to buraki, brokuły, cebula i ziemniaki.

SureTec 240



Cechy

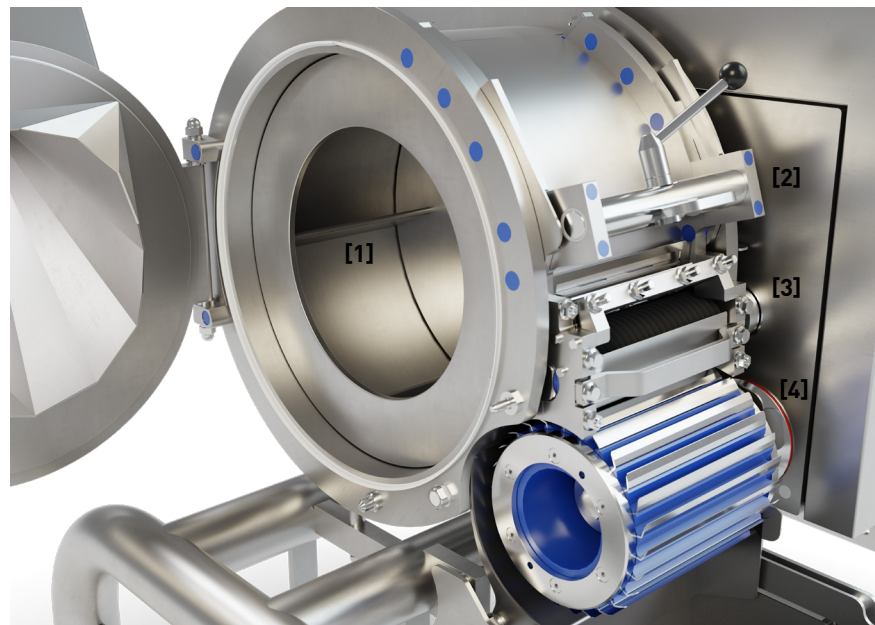
- Duży bęben mieszający produkty o maksymalnej średnicy 240 mm ogranicza konieczność wstępnego cięcia produktów.
- Moduł SureCut zapewnia jakość cięcia i możliwość szybkiej wymiany narzędzi tnących w przypadku awarii lub zmiany wymiaru cięcia.
- Możliwość dokładnego czyszczenia i usuwania pozostałości produktów. Zaokrąglona rama i łatwo dostępna, otwarta strefa cięcia ułatwiają czyszczenie i inspekcję.
- Wytrzymałe podzespoły zapewniają długą trwałość i łatwy dostęp do strefy napędu dzięki szafie elektrycznej na zawiasach.
- Sprzęgło poślizgowe i system wykrywania poślizgu pozwala uniknąć kosztownych przestojów i zapobiega poważnemu uszkodzeniu lub zużyciu części.

Zasada działania

Produkty wchodzące do maszyny SureTec 240 są cięte w trzech krokach w ramach jednego procesu.

Siła odśrodkowa przytrzymuje produkt po wewnętrznej stronie ścianki bębna, a łopaty wirnika (1) transportują produkt do noża plasterującego (2). Grubość krojenia jest regulowana.

Plastry są prowadzone między nożem plasterującym a grzebieniem, po czym trafiają do noży okrągłych (3), gdzie są krojone w słupki. Słupki przechodzą bezpośrednio przez noże poprzeczne (4), które kroją produkt w kostkę.



Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	WAGA MASZINY	OPCJE
L 240 mm x Ø 240 mm	4 kW	193 x 134 x 161 cm	600 kg	otwarte łożyska

Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestawienia nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

