

Мощная машина для нарезки кубиками большой мощности с блоком SureCut

SureTec 240 - это надежная и долговечная машина для нарезки кубиками большой производительности, которая гарантирует максимальную производительность в тяжелых производственных условиях, идеально подходящая для переработки замороженных овощей и для крупных переработчиков свежих овощей.

Машина отличается уникальной концепцией режущего узла SureCut (SCU). SCU позволяет предварительно собрать режущие компоненты в единое целое и идеально отрегулировать их не на машине. Это позволяет операторам, даже не имеющим технической подготовки, устанавливать режущие инструменты на машину очень быстро, просто и безошибочно.

Таким образом, новая концепция обеспечивает точность резки с самого первого момента каждого нового производственного цикла, максимально увеличивая время безотказной работы.

Применение

SureTec 240 позволяет переработчикам резать на кубик широкий спектр мягких продуктов, таких как манго, яблоки, груши и клубника, и более твердые корнеплоды, морковь, репа и сельдерей. Другими популярными продуктами являются свекла, брокколи, лук и картофель.

SureTec 240



Особенности

- Большой барабан, рассчитанный на максимальную подачу продукта 240 мм в любом измерении, то есть нет необходимости в предварительной резке.
- Узел SureCut обеспечивает качество резки и быструю замену режущих инструментов в случае изменения размера реза или формата реза.
- Быстрая и тщательная очистка, включая отверстия в барабане для удаления остатков продукта, закругленную раму трубы и легкодоступную открытую зону резки для быстрой очистки и визуального осмотра.
- Высококачественные компоненты гарантируют длительный срок службы. Быстрый доступ к зоне привода благодаря откидному электрическому шкафу.
- Скользящая муфта и система обнаружения проскальзывания позволяют избежать дорогостоящих простоев и предотвратят серьезные повреждения или износ деталей.

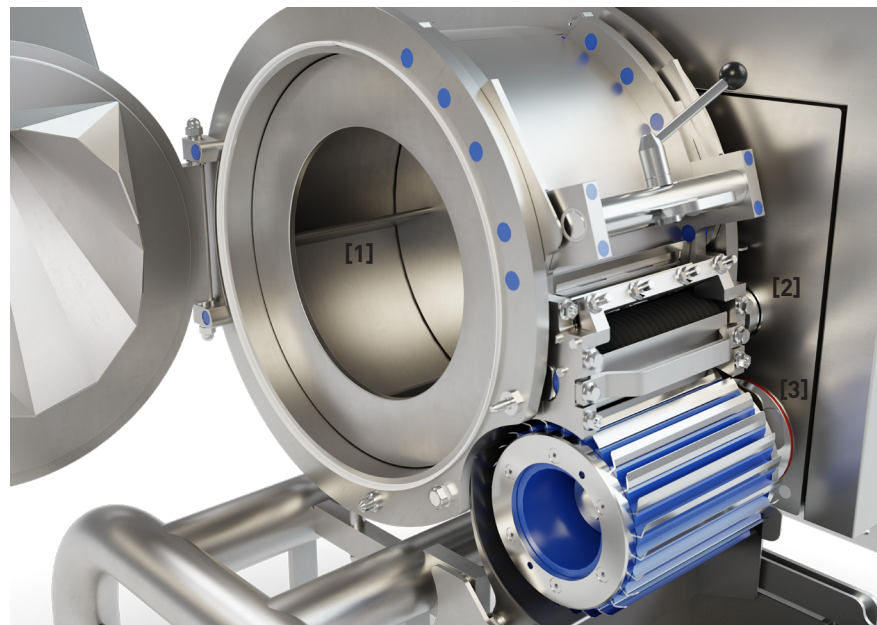
Принцип работы

Продукты, поступающие в SureTec 240, нарезаются в три этапа за одну операцию.

За счет центробежной силы продукт удерживается на внутренней стенке барабана и перемещается к ножу для резки ломтиками с помощью лопастей рабочего колеса (1).

Модуль SureCut (2) уже настроен на необходимую толщину слайса и включает в себя держатель ножа, слайсовую направляющую и шпindel дисковых ножей выбранного размера

Слайсы передаются на участок между ножом для резки на слайсы и направляющей для слайсов, после чего они попадают в дисковые ножи (3), где нарезаются соломкой. Полученная соломка подается на шпindel поперечного реза, где она нарезается на кубики.



Мощный, высокопроизводительный дайсер с системой SureCut [2]

Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
Д 240 мм х Ø 240 мм	4 кВт	193 x 134 x 161 см	600 кг	Открытые подшипники

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

