

Versátil cubitadora / cortadora de papas y papas fritas de gran capacidad

La Tridis™ 240P es una cubitadora y cortadora de papas fritas fiable que ofrece productos de la máxima calidad funcionando a la máxima capacidad.

La "P" en el nombre del producto indica que se trata de una máquina especialmente diseñada para el corte de papas, que proporciona cortes regulares, una longitud máxima y un mínimo de roturas y desgarros.

Aplicaciones

La Tridis 240P se diseñó para procesar las papas en papas fritas, palitos pequeños y dados. Produce papas fritas lisas y onduladas con un corte muy limpio a partir de papas blancas y batatas.

Esta cubitadora está equipada con una tecnología que ayuda a evitar fracturas y bordes desgarrados al procesar papas peladas por abrasión o por vapor. Produce papas fritas de corte liso muy planas para el mercado de productos frescos. También puede producir papas fritas onduladas y onduladas profundas para el mercado de congelados a las capacidades más altas.

Tridis 240P



Características

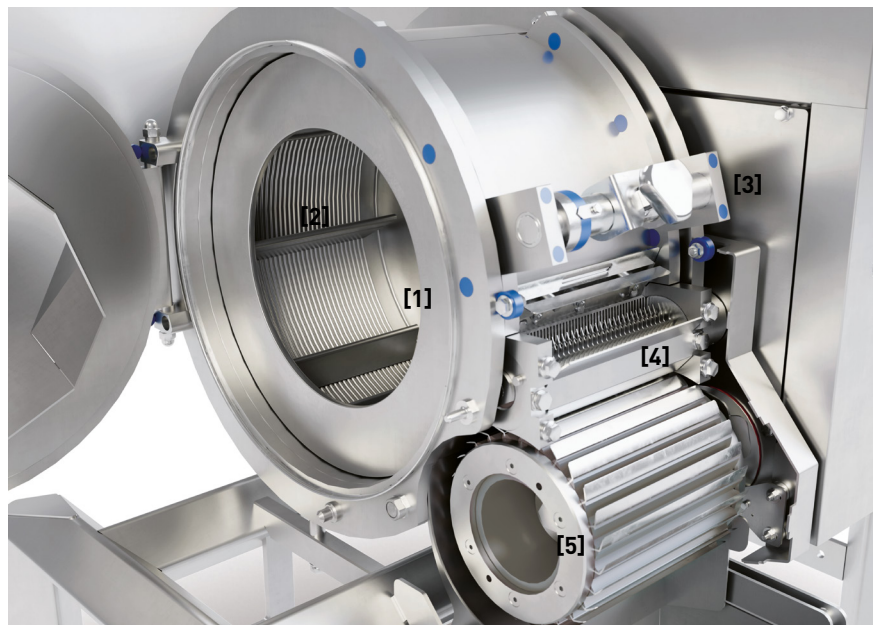
- Una tolva de alimentación especialmente diseñada guía la papa hacia el tambor con la orientación perfecta, maximizando tanto el rendimiento como la longitud de las papas fritas.
- Un tambor de 240 mm de ancho está disponible para aplicaciones lisas, onduladas y onduladas profundas, un requisito esencial si se van a cortar papas largas en toda su longitud.
- Las ruedas de paletas especialmente ranurados (con 4 a 12 palas ranuradas) alinean las papas hacia la cuchilla de corte, maximizando el rendimiento y controlando la calidad del corte.
- Su motor de acero inoxidable de 5 kW le permite alcanzar los niveles de producción más elevados.
- La máquina está diseñada para un funcionamiento flexible y sin complicaciones con funciones Set & Forget, sustitución y ajuste sin esfuerzo de las herramientas de corte y sin necesidad de formación especial.

Principio de funcionamiento

La papa se alimenta a una tolva de alimentación y, a continuación, entra en el tambor (1), donde una rueda de paletas giratorio (2) la alinea utilizando la fuerza centrífuga.

Una compuerta ajustable (3) controla el grosor del corte. A continuación, la rodaja de papa se desliza en un husillo de discos de alimentación (4) que proporciona una transferencia positiva hacia las cuchillas de corte transversal (5), donde se produce el corte en tiras.

Pueden seleccionarse diferentes tipos de ruedas de paletas con un número variable de palas para adaptarse a la forma y el tamaño del producto. Las palas en ángulo están diseñadas para atrapar la papa en los huecos entre dos palas adyacentes. Esto garantiza un patrón uniforme para las papas fritas onduladas.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 240 mm x Ø 110 mm	4 kW	174 x 133 x 160 cm	625 kg	Sistema de cierre de puertas Haake

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.es

www.fam-stumabo.com

