

Cubeuse de pommes de terre/ coupeuse de frites polyvalente de grande capacité

La Tridis™ 240P est une cubeuse et une coupeuse de frites fiable qui fournit des produits de qualité supérieure tout en fonctionnant aux capacités les plus élevées.

Le « P » dans le nom du produit indique qu'il s'agit d'une machine spécialement conçue pour la coupe des pommes de terre, qui permet d'obtenir des coupes régulières, une longueur maximale de frites.

Applications

La Tridis 240P a été développée pour transformer les pommes de terre en frites, en tranches et en cubes. Elle produit des frites lisses et ondulées de coupe très nette à partir de pommes de terre et de patates douces.

Cette cubeuse est équipée d'une technologie qui permet d'éviter les brisures et les fausses coupes lors de la transformation des pommes de terre pelées par abrasion ou à la vapeur. Elle produit des frites très lisses pour le marché du frais. Elle peut également produire des frites ondulées ou très ondulées pour le marché des produits surgelés aux capacités les plus élevées.

Tridis 240P



Caractéristiques

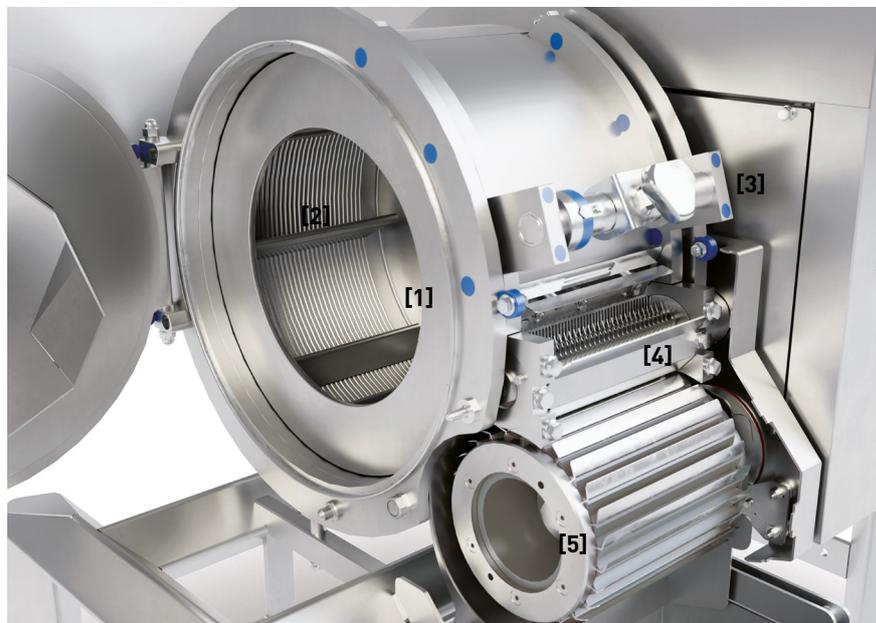
- Une alimentation spécialement conçue guide la pomme de terre dans le tambour avec une orientation parfaite, maximisant à la fois le rendement et la longueur des frites.
- Le tambour de 240 mm de large est conçu pour les applications de coupe lisse, ondulée et très ondulée, une exigence essentielle si les pommes de terre longues doivent être coupées sur toute leur longueur.
- Des roues à aubes spécialement rainurées (avec 4 à 12 aubes) alignent les pommes de terre vers le couteau de tranchage, pour un rendement optimal et un contrôle maximal de la qualité de coupe.
- Le moteur en acier inoxydable de 5 kW contribue au débit optimal.
- La machine est conçue pour une utilisation flexible et simplifiée grâce aux fonctions Set & Forget, au remplacement et au réglage faciles des outils de coupe. Elle ne nécessite pas de formation spéciale.

Principe de fonctionnement

La pomme de terre est acheminée jusqu'à une trémie d'alimentation (1) et entre ensuite dans le tambour (2) où une turbine l'aligne sous l'effet de la force centrifuge.

Un volet d'ouverture réglable (3) contrôle l'épaisseur de la tranche. La tranche de pomme de terre glisse ensuite dans un mandrin d'alimentation à étoile (4) qui assure un transfert positif vers les couteaux transversaux (5) où la coupe en frites est réalisée.

Différents types de turbine peuvent être sélectionnés avec un nombre variable de pâles pour s'adapter à la forme et à la taille du produit. Les pales inclinées et la paroi intérieure du tambour rainurée permet de garantir des frites ondulées uniformes.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L 240 mm x Ø 110 mm (turbine à 10 pales)	4 kW	174 x 133 x 160 cm	625 kg	système à clef captive, système de détection de débrayage automatique

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits.

Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

