

Cubettatrice/tagliatrice di patate fritte, versatile e di grande capacità

Tridis™ 240P è una cubettatrice e tagliatrice per patate fritte affidabile che fornisce prodotti di alta qualità anche quando funziona alle massime capacità.

La "P" nel nome del modello indica una macchina progettata appositamente per il taglio di patate, che offre tagli regolari, lunghezza massima e rotture e frastagliature ridotte al minimo.

Applicazioni

Tridis 240P è stata sviluppata per trasformare patate in patate fritte, piccoli bastoncini e cubetti. Produce patate fritte lisce ed ondulate con un taglio molto netto da patate bianche e dolci.

Questa cubettatrice è dotata di tecnologia che aiuta a prevenire rotture e bordi frastagliati quando si processano patate pelate sia a vapore che in modo abrasivo. Produce patate fritte molto lisce per il mercato del fresco. Può produrre anche patate fritte ondulate e deep crinkle per il mercato surgelato alla più alta capacità.

Tridis 240P



Caratteristiche

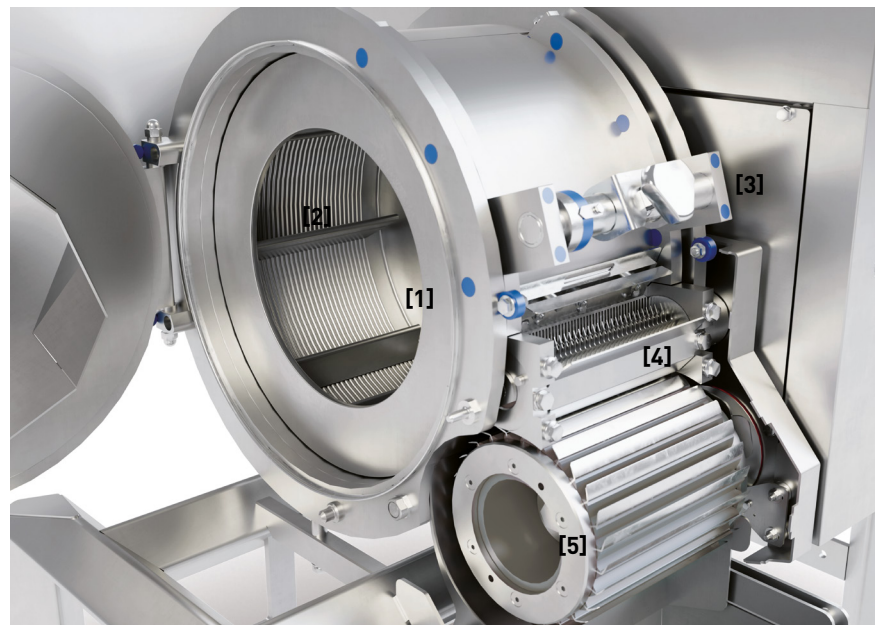
- Un'alimentazione di speciale concezione guida la patata nel tamburo perfettamente orientata massimizzando sia la capacità che la lunghezza della patata frita.
- E' disponibile un tamburo di 240 mm per taglio liscio, ondulado e deep crinkle, una necessità essenziale quando si devono tagliare patate lunghe in tutta la lunghezza.
- Speciali ruote con pale scanalate (con 4 fino a 12 pale) allineano le patate verso il coltello fetta, massimizzando la resa e controllando la qualità del taglio.
- Il motore di acciaio inossidabile di 5 kW contribuisce alla massima produttività.
- La macchina è disegnata per un funzionamento flessibile e semplice con la funzione Regola&Dimentica, sostituzione e regolazione degli attrezzi di taglio agevoli senza necessità di speciale addestramento.

Principio di funzionamento (per patate fritte lisce, ondulate e deep crinkle)

La patata viene alimentata in una tramoggia ed entra poi nel tamburo (1) dove una ruota a pale rotante (2) la allinea per forza centrifuga.

Un'apertura regolabile (3) determina lo spessore fetta. La fetta di patata scivola quindi in un mandrino di alimentazione a facchini (4) che assicura un positivo trasferimento verso le lame trasversali (5) che producono i bastoncini.

Si possono selezionare vari tipi di ruote a pale con un numero variabile di pale per adattarsi alla misura e forma del prodotto. Le pale inclinate sono disegnate per intrappolare la patata negli scompartimenti tra due pale adiacenti. Ciò assicura un motivo uniforme per le patate fritte ondulate.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L x L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
L 240 mm x Ø 110 mm	4 kW	174 x 133 x 160 cm	625 kg	Sistema di chiusura porta tipo Haake

L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

