

Streifenschneider zur Rückgewinnung mangelhafter Pommes frites

Durch eine einfache mechanische Schneidmethode verwandelt die Glide einen aussortierten Kartoffelstreifen in ein hochwertiges Produkt.

Der effiziente Streifenschneider entfernt in einem kontinuierlichen Arbeitsprozess die schwarzen Flecken und braunen Augen, welche oft an den Enden von Pommes frites zu finden sind. Das System steigert den Ertrag um bis zu 60-70 % der von der Linie aussortierten Streifen.

Anwendungen

Die Glide schneidet fehlerhafte Pommes-frites-Streifen in zwei oder mehr Stücke, mit einer einstellbaren ersten Schnittgröße von 10 bis 25 mm und einer weiteren festen Schnittgröße. Das Schneidmesser kann auf 60 mm bis 100 mm eingestellt und so an die Länge der zugeführten Kartoffelstreifen angepasst werden.

Glide



Eigenschaften

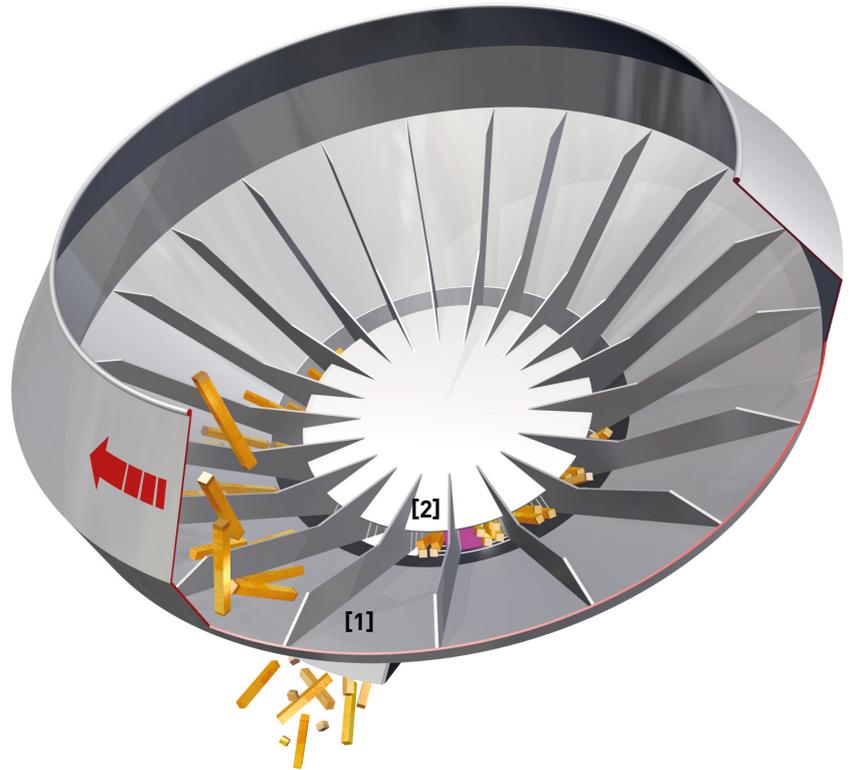
- Die optimale Führung und Positionierung des Produkts im Schneidegehäuse gewährleistet, dass das Produkt auf die gewünschte Länge geschnitten wird.
- Die Innenfläche des Einfülltrichters wurde speziell beschichtet, damit die Pommes frites mühelos zum Schneidwerk gleiten.
- Die Glide kann problemlos in die Verarbeitungslinie in einem Bypass-Produktstrom integriert werden.
- Das Gerät erfordert wenig oder gar keine Wartung, da keine zusätzlichen Computer oder Kameras vorhanden sind.
- Antriebs- und Produktbereich sind für eine schnelle und gezielte Reinigung vollständig getrennt.

Funktionsprinzip

Sobald das fehlerhafte Produkt in die Maschine eingespeist wird, wird es über den Einfülltrichter (1) nach oben geleitet und fällt dann in die konisch geformten Schneidkammern (2). Der Zuführtrichter und die Schneidkammern drehen sich gleichzeitig mit der gleichen Geschwindigkeit.

Die Schneidkammern rotieren an festen Messern vorbei, die über die Kammern hinausragen und so das Produkt in der erforderlichen Schnittgröße positionieren.

Das geschnittene Produkt fällt dann durch ein Siebdeck, wonach die geschnittenen Stücke in den Produktstrom zurückkehren.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
220 mm	0,75 kW	118 x 90 x 98 cm	120 kg	Trommel mit Beschichtung

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Diese Maschine wird mit einer Inkorporationserklärung ausgeliefert.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

