

Cortadora de tiras para recuperar papas fritas defectuosas

La Glide convierte una tira de papa defectuosa en un producto viable mediante un sencillo método de corte mecánico.

Esta cortadora de tiras de alto rendimiento elimina los puntos negros y los "ojos" marrones que suelen aparecer en los extremos de las papas fritas en funcionamiento continuo. El sistema aumenta el rendimiento hasta en un 60-70% de las tiras rechazadas de la línea.

Aplicaciones

La Glide corta las tiras de papas fritas defectuosas en dos o más trozos, con un primer tamaño de corte ajustable de 10 a 25 mm y otro tamaño de corte fijo.

La cuchilla de corte puede ajustarse entre 60 y 100 mm para adaptarse a la longitud de las tiras de papa introducidas en la máquina.

Glide



Características

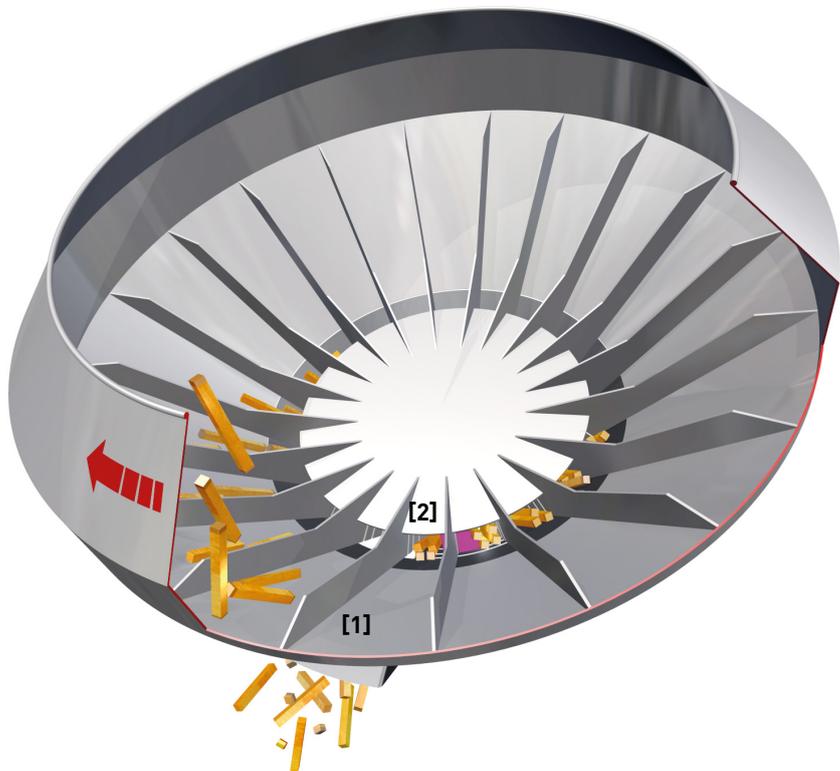
- El guiado y posicionamiento óptimos del producto en el compartimento de corte garantizan el corte a la longitud deseada.
- La superficie interior de la tolva de alimentación ha sido especialmente tratada para que las tiras de papas fritas se deslicen sin esfuerzo hacia el mecanismo de corte.
- La Glide puede integrarse fácilmente en la línea de procesado en un flujo de producto derivado.
- La máquina requiere poco o ningún mantenimiento, ya que no hay ordenadores ni cámaras adicionales.
- La zona de accionamiento y la zona de producto están completamente separadas, para facilitar una limpieza rápida y específica.

Principio de funcionamiento

Una vez introducido en la máquina, el producto defectuoso se dirige hacia arriba a través de la tolva de alimentación (1) y cae en las cámaras de corte cónico (2). La tolva de alimentación y las cámaras de corte giran simultáneamente a la misma velocidad.

Las cámaras de corte giran junto a cuchillas fijas, que sobrepasan las cámaras en altura, posicionando así el producto en el tamaño de corte requerido.

El producto cortado cae a través de una plataforma de tamizado, tras lo cual los trozos cortados vuelven al flujo de producto.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
220 mm	0,75 kW	118 x 90 x 98 cm	120 kg	Tambor con revestimiento

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

Esta máquina se entrega con una declaración de incorporación.

"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.

