

Coupeuse pour la revalorisation des frites éjectées

La Glide transforme les frites de pomme de terre non conformes en un produit acceptable grâce à un principe simple de coupe mécanique.

Cette coupeuse élimine en continu les taches noires et les bouts bruns que l'on trouve souvent à l'extrémité des frites. Le système permet d'augmenter le rendement de 60 à 70 % des frites rejetées de la ligne.

Applications

La Glide coupe les frites non conformes en deux ou en plusieurs morceaux, à une première taille de coupe réglable de 10 à 25 mm et à une autre taille de coupe fixe.

La lame de coupe peut être réglée entre 60 et 100 mm pour s'adapter à la longueur des frites de pommes de terre introduites dans la machine.

Glide



Caractéristiques

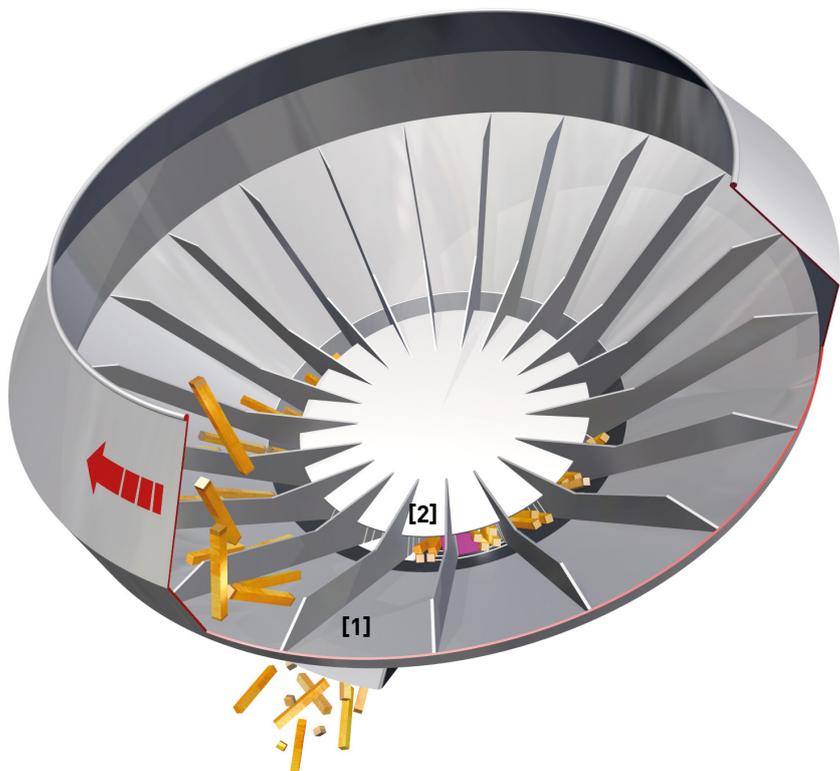
- Le guidage et le positionnement parfaits du produit dans le compartiment de coupe garantissent la longueur de produit souhaitée.
- La surface intérieure de la trémie d'alimentation a été spécialement traitée pour que les frites glissent sans effort vers le mécanisme de coupe.
- La Glide peut être facilement intégrée à une ligne de transformation dans un flux de produits dérivés.
- La machine ne nécessite que peu ou pas d'entretien, car elle n'est pas équipée d'ordinateurs ni de caméras.
- La zone de transmission et la zone de produits sont complètement séparées, ce qui permet un nettoyage rapide et spécifique.

Principe de fonctionnement

Une fois introduit dans la machine, le produit défectueux est dirigé vers le haut à travers la trémie d'alimentation (1) et tombe dans les chambres de coupe conique (2). La trémie d'alimentation et les chambres de coupe tournent simultanément à la même vitesse.

Les chambres de coupe passent à travers un jeu de couteaux fixes qui dépassent des chambres en hauteur, positionnant ainsi le produit à la taille de coupe requise.

Le produit coupé tombe par le dessous de la machine. Il est ensuite convoyé vers un tamis (non fourni) après quoi les morceaux coupés réintègrent le flux de produits.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
220 mm	0,75 kW	118 x 90 x 98 cm	120 kg	tambour avec revêtement spécial

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

Cette machine sera livrée avec une déclaration d'incorporation.

"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.

