

## Krajalnica do słupków do odzysku uszkodzonych frytek

Maszyna Glide zamienia wadliwe słupki ziemniaków w dobry produkt za pomocą prostej mechanicznej metody krojenia.

Ta wysokowydajna krajalnica do słupków usuwa czarne plamy i brązowe oczka, które często znajdują się na końcach frytek przy obróbce ciągłej. System zwiększa wydajność materiału nawet o 60-70% słupków pierwotnie odrzuconych z linii.

## Zastosowania

Urządzenie Glide rozkrawa uszkodzone słupki frytek na dwie lub więcej części, z regulacją wymiaru pierwszego cięcia od 10 do 25 mm i dalszym krojeniem do stałego wymiaru. Ostrze tnące można regulować w zakresie od 60 do 100 mm, dopasowując je do długości słupków ziemniaków podawanych do maszyny.

**Glide**



## Cechy

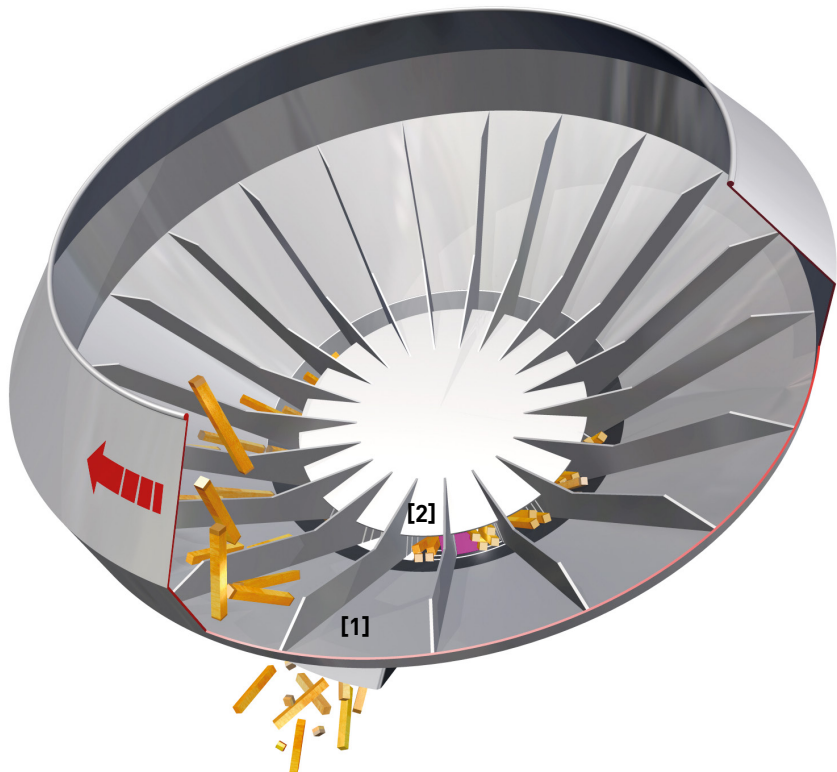
- Optymalne prowadzenie i rozmieszczanie produktu w przedziale tnącym pozwala dociąć produkt na żądaną długość.
- Specjalne wykończenie powierzchni zasobnika wlotowego umożliwia swobodne przesuwanie się słupków frytek w kierunku mechanizmu tnącego.
- Maszynę Glide można łatwo zintegrować z linią technologiczną w postaci bajpasu.
- Maszyna wymaga niewielkiej konserwacji lub nie wymaga jej wcale, ponieważ nie ma w niej żadnych dodatkowych komputerów ani kamer.
- Strefa napędu i strefa produktu są od siebie całkowicie oddzielone, co ułatwia szybkie i dokładne czyszczenie.

## Zasada działania

Po wprowadzeniu do maszyny wadliwy produkt jest kierowany do góry przez zasobnik wlotowy (1) i opada do stożkowych komór krojenia (2). Zasobnik wlotowy i komory krojenia obracają się jednocześnie z tą samą prędkością.

Komory krojenia podczas obrotu mijają przymocowane na stałe noże o wysokości większej niż wysokość komór; dzięki temu noże ustawiają produkt tak, aby osiągnięty został odpowiedni wymiar krojenia.

Krojony produkt przechodzi przez sito, po czym pokrojone elementy powracają do strumienia produktu.



## Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
220 mm	0,75 kW	118 x 90 x 98 cm	120 kg	Bęben z powłoką

## Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Ta maszyna zostanie dostarczona z deklaracją bezpieczeństwa.

*"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"*

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

