

Машина для устранения дефектов картофеля фри

Модель Глайд удаляет дефекты на нарезанном соломкой картофеле для получения продукта надлежащего качества с помощью простого метода механической резки.

Эта высокопроизводительная машина для резки соломкой удаляет черные пятна и коричневые точки, которые часто встречаются на концах картофеля фри. Система увеличивает выход продукции на целых 60-70 % за счет уменьшения количества соломки, отбракованной на линии.

Применение

Машина Глайд разрезает дефектные бруски картофеля фри пополам или на несколько частей с регулируемым размером первого среза от 10 до 25 мм и последующим фиксированным размером нарезки. Режущее лезвие можно отрегулировать в диапазоне от 60 до 100 мм в соответствии с длиной картофельных брусков, подаваемых в машину.

Glide



Особенности

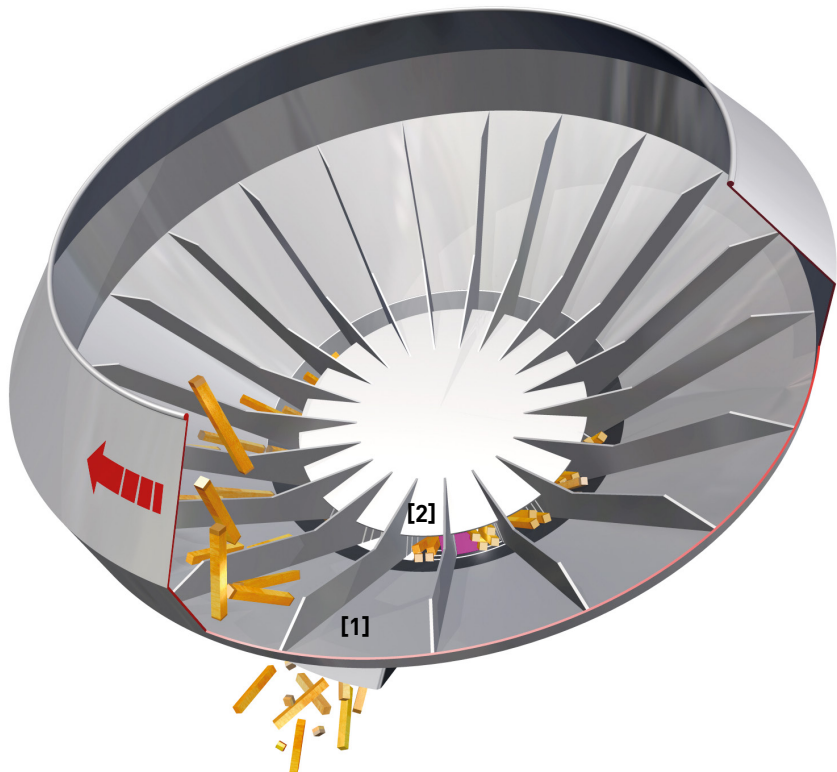
- Оптимальные процессы направления и размещения продукта в отсеке резки гарантируют его разрезание до нужной длины.
- Внутренняя поверхность подающего бункера была специально обработана для того, чтобы брусочки картофеля фри свободно проскальзывали к режущему механизму.
- Глайд можно легко встроить в линию переработки в обходной поток.
- Техническое обслуживание машины требуется в незначительном объеме либо не требуется вовсе, поскольку она не оснащена дополнительными компьютерами или камерами.
- Зоны привода и продукции полностью разделены для упрощения быстрой и специальной очистки.

Принцип работы

После загрузки в машину дефектный продукт направляется вверх через подающий бункер (1) и опускается в конусообразные камеры резки (2). Подающий бункер и камеры резки вращаются одновременно и с одинаковой скоростью.

Камеры резки вращаются около зафиксированных ножей, которые расположены выше, тем самым обеспечивая нарезку продукта необходимого размера.

Разрезанный продукт проходит через сито, после чего нужные кусочки возвращаются в поток продукции.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
220 mm	0,75 kW	118 x 90 x 98 cm	120 kg	Барaban с покрытием

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Эта машина поставляется с декларацией об интегрировании

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

