

Snijmachine die afgekeurde frieten herstelt

De Glide maakt van afgekeurde frietstaven door middel van een eenvoudige mechanische snijmethode een goed product.

Deze hoogwaardige snijmachine is inzetbaar in een continu proces en verwijdert de zwarte plekken en bruine ogen die vaak aan beide uiteinden van frieten worden aangetroffen. Het systeem verhoogt de opbrengst met wel 60-70% van de frietstaven die aanvankelijk door de lijn zijn afgekeurd.

Toepassingen

De Glide snijdt afgekeurde frietstaven in twee of meer stukken, met een instelbare eerste snijgrootte van 10 tot 25 mm en nog een vaste snijgrootte.

Het snijmes kan worden ingesteld van 60 tot 100 mm voor aanpassing aan de lengte van de frietstaven die in de machine worden ingevoerd.

Glide



Eigenschappen

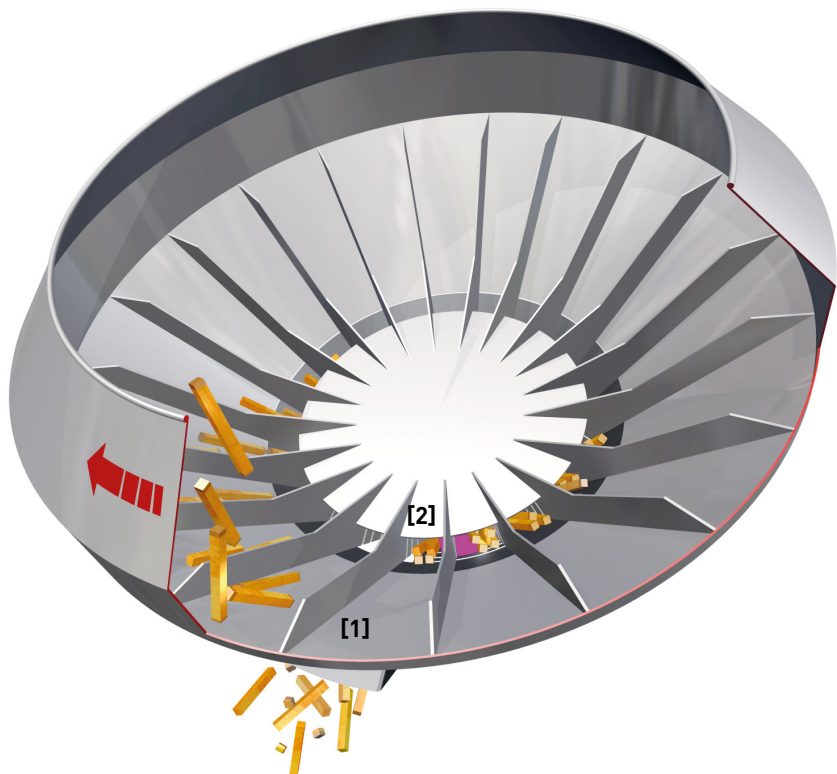
- De optimale geleiding en positionering van het product in de snijkamer zorgen dat het product op de gewenste lengte wordt gesneden.
- Het binnenoppervlak van de invoertrechter is speciaal behandeld zodat de frietreepjes moeiteloos naar het snijmechanisme worden gevoerd.
- De Glide is makkelijk te integreren in de verwerkingslijn via een bypass in de productiestroom.
- De machine vergt weinig of geen onderhoud, omdat er geen extra computers of camera's worden geïnstalleerd.
- De aandrijfzone en productzone zijn volledig gescheiden voor een snelle en specifieke reiniging.

Werkingsprincipe

Nadat het afgekeurde product in de machine is gebracht, wordt het opwaarts bewogen door de invoertrechter (1) en valt het in conische uitlopende snijkamers (2). De invoertrechter en de snijkamers draaien tegelijk op dezelfde snelheid.

De snijkamers draaien voorbij vaste messen die hoger zijn dan de kamers, zodat het product wordt gepositioneerd voor de gewenste snijmaat.

Het afsnijdsel valt door een zeefplaat, waarna het gesneden product wordt teruggevoerd naar de productstroom.



Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
220 mm	0,75 kW	118 x 90 x 98 cm	120 kg	wateraan sluiting

Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Deze machine wordt geleverd met inbouwverklaring.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt. Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

