

Trommel-Würfler für Pommes frites Hersteller mit mittlerer bis großer Kapazität

Die Tridis™ 180P wurde entwickelt, um frische und gefrorene Pommes frites herzustellen. Sie verfügt über eine fortschrittliche Schneidetechnologie, die eine ausgezeichnete Qualität bei mittleren bis hohen Produktionsmengen garantiert.

Der Buchstabe „P“ im Produktnamen deutet speziell auf die Fähigkeit hin, Pommes frites gleichmäßig und mit maximaler Länge und minimalen Brüchen und Ausfransungen zu schneiden.

Anwendungen

Die Tridis 180P wurde entwickelt, um Kartoffeln und Süßkartoffeln zu Pommes frites und Würfeln zu verarbeiten. Sie ermöglicht einen präzisen Schnitt, der glatte und wellenförmige Pommes frites produziert.

Dank einer speziellen Technologie verhindert dieser Würfler Brüche und ausgefranste Kanten bei der Verarbeitung von geschälten oder dampfgeschälten Kartoffeln. Dadurch entstehen glatt geschnittene Pommes frites, die ideal für den Frischmarkt geeignet sind. Zusätzlich kann er mit höchster Leistung auch (tiefe) Wellenschnitt-Pommes frites für den Tiefkühlmarkt herstellen.

Tridis 180P



Eigenschaften

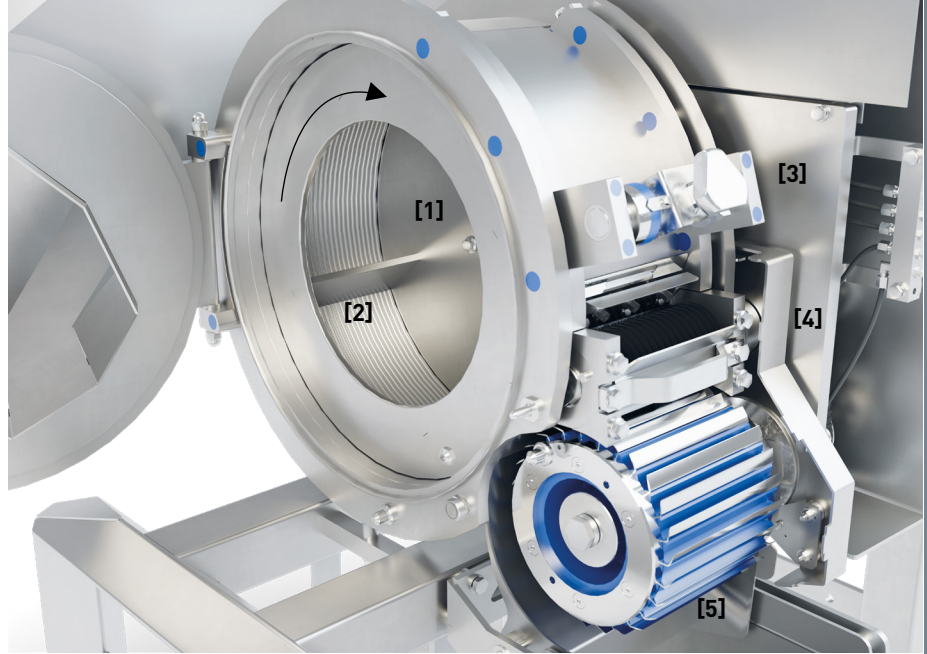
- Durch die speziell entwickelte Einfuhr gelangen die Kartoffeln in optimaler Ausrichtung in die Trommel. So werden sowohl die Leistung als auch die Länge der Pommes maximiert.
- Die 180 mm breite Trommel ist für glatte und (tiefe) Wellenschnitte erhältlich, eine wesentliche Voraussetzung, wenn lange Kartoffeln in voller Länge geschnitten werden sollen.
- Das Schaufelrad verfügt über 4 bis 12 profilierte Schaufeln, die die Kartoffeln auf das Scheibenmesser ausrichten. So wird die Ausbeute maximiert und die Schnittqualität verbessert.
- Die Maschine wurde für einen flexiblen und bequemen Betrieb mit Set & Forget-Funktion entwickelt. Der unkomplizierte Austausch und die einfache Einstellung der Schneidwerkzeuge ermöglichen eine Bedienung ohne spezielle Schulung.

Funktionsprinzip

Nachdem die Kartoffel in die Trommel (1) gelangt ist, wird sie mithilfe eines rotierenden Schaufelrads (2) ausgerichtet. Die Dicke der Scheibe ist stufenlos einstellbar (3). Anschließend wird die Kartoffelscheibe von einer Mitnehmerwelle (4) begleitet, die einen zuverlässigen Produktstrom zur Hackmesserwelle (5) sicherstellt, wo der Streifenschnitt erzeugt wird.

Für unterschiedlich geformte und dimensionierte Produkte können verschiedene Arten von Schaufelrädern mit variabler Anzahl von Schaufeln verwendet werden. Die schrägen Schaufeln sind so gestaltet, dass die Kartoffel in den Zwischenräumen zwischen zwei benachbarten Schaufeln festgehalten wird. Dadurch entsteht ein gleichmäßiges Muster für Pommes frites.

Die Maschine kann auch mit Schneidwerkzeugen ausgestattet werden, um Würfel herzustellen.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM- VERSORGUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN- GEWICHT	OPTIONEN
L 180 mm x Ø 145 mm	2,2 kW	158 x 160 x 160 cm	545 kg	Haake Türschließsystem, Schlupf-Erkennung

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.de

www.fam-stumabo.com

