

Kostkownica bębnowa do produkcji frytek o wydajności od średniej do wysokiej

Urządzenie Tridis™ 180P jest przeznaczone dla zakładów przetwórstwa świeżych i mrożonych frytek. Zastosowana w nim zaawansowana technologia krojenia zapewnia najwyższą jakość przy średnich i dużych wydajnościach.

Litera „P” w nazwie produktu oznacza maszynę specjalnie zaprojektowaną do krojenia ziemniaków, zapewniającą regularne kształty krojonych elementów, maksymalną długość oraz minimalizację pęknięcia i fałdowania.

Zastosowania

Maszyna Tridis 180P została zaprojektowana do krojenia ziemniaków na frytki, małe słupki i kostki. Produkuje płaskie i karbowane frytki o bardzo gładkim cięciu z ziemniaków i batatów.

Kostkownica bębnowa jest wyposażona w technologię, która pomaga unikać pęknięcia i fałdowania krawędzi podczas przetwarzania ziemniaków obranych metodą ścierną lub parową. Produkuje bardzo gładkie, płaskie frytki przeznaczone na rynek wyrobów świeżych.

Może również służyć do produkcji frytek z karbowaniem zwykłym i głębokim na rynek mrożonek, pracując na średnich i wysokich wydajnościach.

Tridis 180P



Cechy

- Specjalnie zaprojektowany wlot prowadzi ziemniaki do bębna w idealnej orientacji, maksymalizując zarówno wydajność, jak i długość frytek.
- Bęben o szerokości 180 mm może być wykorzystywany do frytek prostych, z karbowaniem zwykłym i głębokim, co jest bardzo ważne przy krojeniu długich ziemniaków na całej długości.
- Specjalnie rowkowane wirniki (z rowkowanymi łopatkami w liczbie od 4 do 12) ustawiają ziemniaki w kierunku noża plastrującego, maksymalizując wydajność i kontrolując jakość cięcia.
- Konstrukcja maszyny gwarantuje elastyczność i prostotę obsługi dzięki funkcjom Set & Forget („ustaw i zapomnij”), łatwej wymianie i regulacji narzędzi tnących oraz intuicyjnej obsłudze bez szczególnego szkolenia.

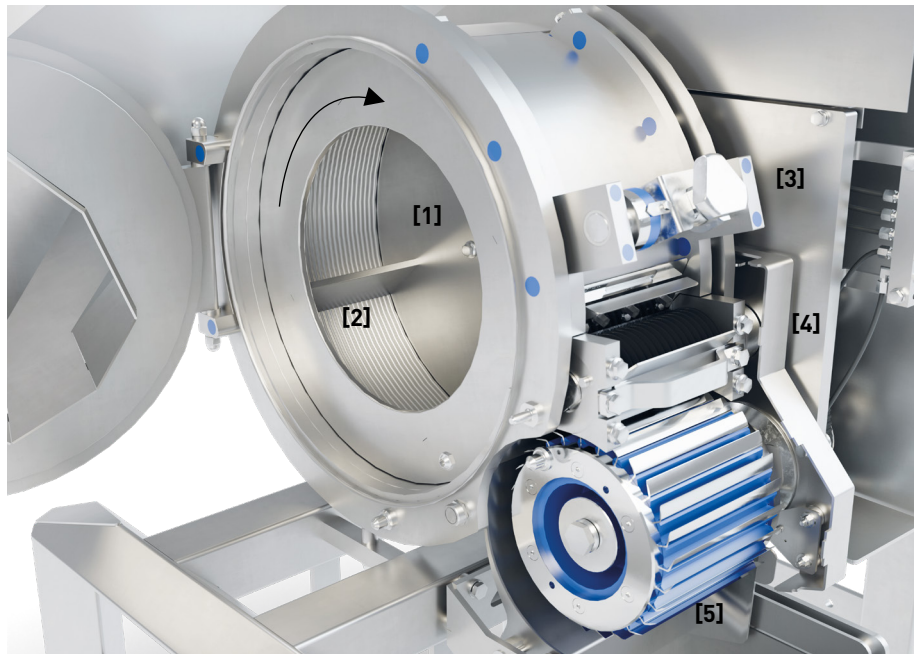
Zasada działania (frytki proste, karbowane i głęboko karbowane)

Ziemniak jest dostarczany do zbiornika wlotowego, a następnie do bębna (1), gdzie obracający się wirnik (2) wyrównuje go za pomocą siły odśrodkowej.

Regulowana bramka (3) kontroluje grubość plasterków. Plaster ziemniaka przesuwa się następnie do głowicy podającej (4), skąd przesuwany jest w kierunku noży poprzecznych (5) a tam krojony w słupki.

Do wyboru są różne typy kół wirnika z różną liczbą topatek, pasujące do kształtu i rozmiaru produktu. Łopatki ustawione pod kątem unieruchamiają ziemniak w kieszonek między sąsiadującymi topatkami. W ten sposób zapewniony jest jednolity wzór frytek karbowanych.

Wysyłane z aplikacją.



Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
L 180 mm x Ø 145 mm	2,2 kW	158 x 160 x 160 cm	545 kg	System zamykania drzwi Haake, wykrywanie poślizgu

Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

"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 przestawienia nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

FAM STUMABO

E: biuro@fam-stumabo.pl

www.fam-stumabo.com

