

## **Tridis** 180P

### **Барабанная машина для нарезки кубиками, предназначенная для производства картофеля фри с умеренно высокой производительностью**

Модель Тридис™ 180P предназначена для производителей свежего и замороженного картофеля фри. Передовая технология резки обеспечивает высочайшее качество конечной продукции при средней и высокой производительности.

Буква «P» в названии модели означает, что она была специально спроектирована для равномерной нарезки картофеля на соломку максимальной возможной длины с минимально возможными отходами

### **Применение**

Тридис 180P был разработан для производства стандартного картофеля фри, а также для нарезки мелкой солодкой и кубиками. Он нарезает на плоский и волнистый картофель фри с очень ровным срезом, будь то белый или сладкий картофель.

Представленная барабанная машина для нарезки кубиками имеет технологию, позволяющую избежать трещин и зазубренных краев при нарезке картофеля, прошедшего абразивную или паровую чистку. Машина нарезает картофель фри для рынка свежих продуктов с максимально ровным резом.

Машина также может нарезать на рифленый и глубоко рифленый брусок со средней и высокой производительностью.

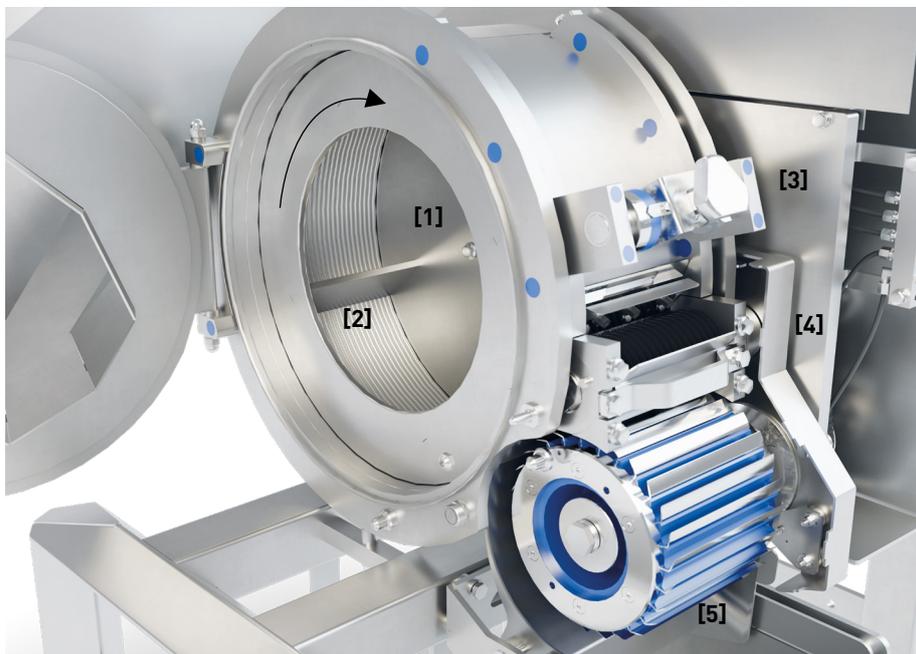


### **Особенности**

- Специальные направляющие при подаче оптимально ориентируют продукт, что позволяет максимально увеличить как выход продукции, так и длину нарезанного картофеля фри.
- Барабан шириной 180 мм доступен для производства картофеля фри с плоским резом, а также рифленным и глубоко рифленным резом., позволяя нарезать картофель фри с максимальной длиной.
- Крыльчатки со специальными углублениями (с 4-12 рифлеными лопастями) выравнивают картофель по направлению к ножу для резки ломтиками, обеспечивая максимальный выход продукции и способствуя оптимальному качеству реза.
- Машина предназначена для гибкой и простой эксплуатации благодаря функциям Set & Forget. Режущие инструменты удобно менять и регулировать. Специальное обучение не требуется.

### Принцип работы (для получения картофеля фри с плоским срезом, а также с обычным/глубоким рифлением)

Картофель поступает в подающий бункер, а затем перемещается в барабан (1), в котором вращающееся рабочее колесо (2) подает картофель под действием центробежной силы. Регулируемый затвор (3) контролирует толщину ломтика. После этого ломтик картофеля попадает на шпиндель со звездочками (4), передающий ломтик на ножи поперечной нарезки (5), где происходит нарезка на бруски. Исходя из формы и размера продукта, можно подобрать различные типы рабочих колес с разным количеством лопастей. Наклонные лопасти предназначены для удерживания картофеля в карманах между двумя соседними лопастями. Это обеспечивает равномерную волнистую нарезку картофеля фри. Машину можно оснастить инструментом для нарезки на кубик



### Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 180 mm x Ø 145 mm	2,2 kW	158 x 160 x 160 cm	545 kg	Система закрывания ключ Хааке, обнаружение проскальзывания

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

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

*«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.

