

## Vielseitiger Trommel-Würfler für mittelgroße Lebensmittelverarbeiter

Dieser zuverlässige Trommel-Würfler von hoher Qualität bietet die gleiche bewährte Technologie und die gleichen Vorteile wie die Tridis™ 240, hat jedoch ein kleineres Volumen. Sie wurde speziell für Verarbeiter von frischem und IQF-Gemüse und -Früchten entwickelt, um eine perfekte Schnittqualität bei mittleren bis hohen Kapazitäten zu erreichen.

Die Tridis 180 kann Produkte mit einer Größe von bis zu 180 mm aufnehmen und liefert eine breite Auswahl an Würfeln, Streifen, flachen und gewellten Formen in Schnittgrößen von 3 mm bis 25 mm.

### Anwendungen

Die Maschine eignet sich ideal zum Schneiden einer Vielzahl von weicheren Produkten wie Mango, Äpfeln und Birnen, härterem Wurzelgemüse wie Karotten, Rüben und Knollensellerie sowie anderen Produkten wie Brokkoli, Zwiebeln und Kartoffeln.

## Tridis 180



### Eigenschaften

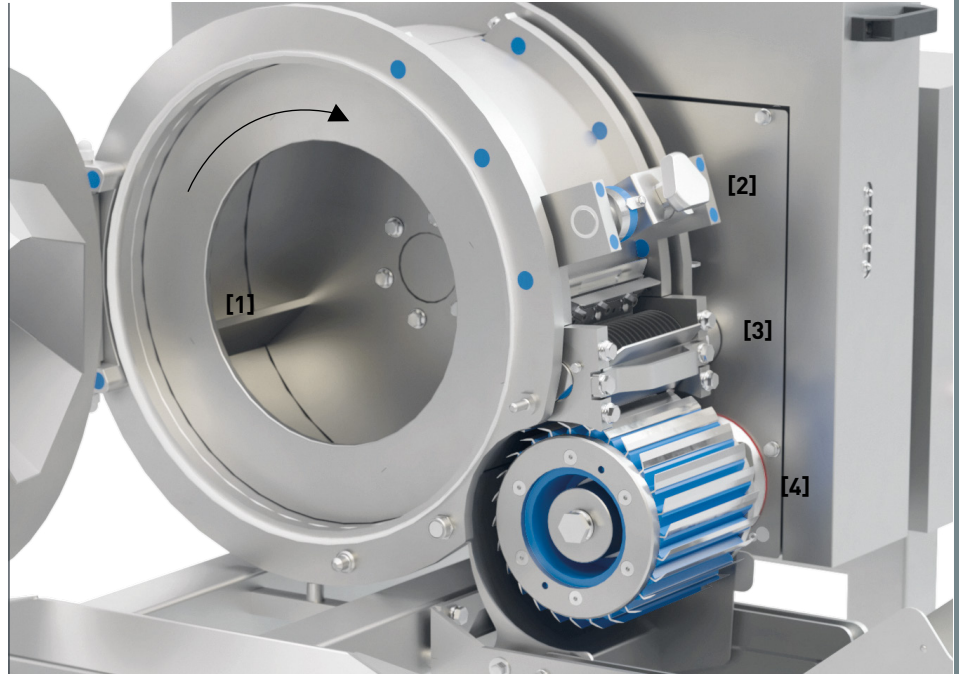
- Durch einen optimalen Produktstrom mit minimaler Weglänge kann die Tridis 180 mit höherer Drehzahl betrieben werden, was sowohl die Leistung als auch die Schnittqualität verbessert.
- Der einfache Wechsel der Schneidwerkzeuge ermöglicht einen schnellen Wechsel zwischen unterschiedlichen Produkten und verkürzt die Reinigungszeiten.
- Ein intelligentes Design sorgt für einen hohen langfristigen Wert. Die Produktionskosten werden durch ein Minimum an Verschleißteilen und langlebige, hochwertige Messer, die vollständig im eigenen Hause hergestellt werden, erheblich gesenkt.
- Bei der Konstruktion wurde auf Hygiene geachtet, es gibt keine versteckten Ecken oder Rillen. Der Rahmen weist in der Produktzone nur schräge Flächen auf, die den Wasserablauf begünstigen.

## Funktionsprinzip

Die Produkte in der Tridis 180, werden mittels sehr scharfer Messer in drei Dimensionen geschnitten.

Die Zentrifugalkraft drückt das Produkt an die Innenseite der Trommelwand, während die Schaufeln (1) das Produkt am Scheibenmesser (2) vorbeiführen. Die Dicke der Scheibe ist stufenlos einstellbar.

Der zweite Schnitt erfolgt mit schnell rotierenden Rundmessern (3), die Streifen erzeugen. Diese Streifen werden dann direkt in die Hackmesserwelle (4) für den dritten und letzten Schnitt geführt, wodurch Würfel oder Stifte entstehen.



## Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORUNG	ABMESSUNGEN ( L x B x H )	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
L 230 mm x Ø 180 mm	2,2 kW	158 x 130 x 178 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**

E: [info@fam-stumabo.de](mailto:info@fam-stumabo.de)

[www.fam-stumabo.com](http://www.fam-stumabo.com)



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.