

## Cubeuse polyvalente pour les transformateurs de produits agroalimentaires pour capacités moyennes

Cette cubeuse fiable de haute qualité offre la même technologie éprouvée et les mêmes avantages intégrés que la Tridis™ 240 de capacité supérieure. Elle est spécialement conçue pour aider les producteurs de fruits et légumes frais et IQF à obtenir une qualité de coupe parfaite à des capacités moyennes à moyennes-élevées.

La Tridis™ 180 accepte des produits jusqu'à 180 mm dans toutes les dimensions et fournit une large gamme de cubes, de lanières, de formes lisses et ondulées dans des tailles de coupe allant de 3 mm à 25 mm.

### Applications

La Tridis 180 permet de couper en cubes une grande variété de produits tendres comme les mangues, les pommes et les poires, les légumes-racines plus durs comme les carottes, les navets et le céleri-rave, et d'autres produits comme les brocolis, les oignons et les pommes de terre.

## Tridis 180



### Caractéristiques

- Le libre flux des produits et la longueur minimale de la zone de coupe permettent à la coupeuse Tridis 180 de fonctionner à une vitesse supérieure, tout en assurant une qualité de coupe et une capacité optimales.
- Les mandrins couteaux sont faciles à changer, ce qui permet de passer rapidement d'un type de produit à l'autre et de réduire les temps de nettoyage.
- La conception intelligente permet d'obtenir une forte valeur ajoutée à long terme. Les coûts de production sont considérablement réduits grâce au nombre limité de pièces d'usure et à des lames résistantes et de haute qualité entièrement fabriquées en interne.
- L'hygiène est un élément clé de la conception : pas de coins cachés ni de câbles apparents, et un châssis ouvert ne comportant que des surfaces inclinées.

## Principe de fonctionnement

Le produit entraîné par les pales (1) de la roue à aubes est maintenu contre la paroi intérieure du tambour grâce à la force centrifuge. Le produit ainsi entraîné vers le premier couteau (2) est tranché d'épaisseurs réglables.

Au fur et à mesure que les tranches sortent, elles sont guidées entre le couteau trancheur et le guide de tranchage avant d'entrer dans les couteaux circulaires (3) où elles sont coupées en lanières. Les lanières passent directement dans les couteaux transversaux (4) qui forment les cubes.



## Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L 230 mm x Ø 180 mm	2,2 kW	158 x 130 x 178 cm	545 kg	système à clef captive, système de détection de débrayage automatique

## La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

*"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"*

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits.

Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

