

Uniwersalna kostkownica bębnowa przeznaczona do pracy ze średnią wydajnością

W tej niezawodnej, wysokiej jakości kostkownicy bębnowej zastosowano tę samą sprawdzoną technologię i dodatkowe korzyści co w modelu Tridis™ 240 o większej objętości. Jej konstrukcję opracowano w szczególności z myślą o zapewnieniu przetworcom świeżych i krótko mrożonych (IQF) warzyw i owoców doskonałej jakości krojenia przy średniej i umiarkowanie dużej wydajności.

Tridis™ 180 przetwarza produkty do 180 mm w każdym wymiarze i produkuje różne warianty kostek, słupków, kształtów płaskich i karbowanych w rozmiarach od 3 mm do 25 mm.

Zastosowania

Tridis 180 nadaje się do krojenia w kostkę szerokiej gamy miękkich produktów, takich jak mango, jabłka i gruszki, jak również twardszych warzyw korzeniowych (takich jak marchew, rzepa i seler) oraz innych produktów (takich jak brokoczu, cebula i ziemniaki).

Tridis 180



Cechy

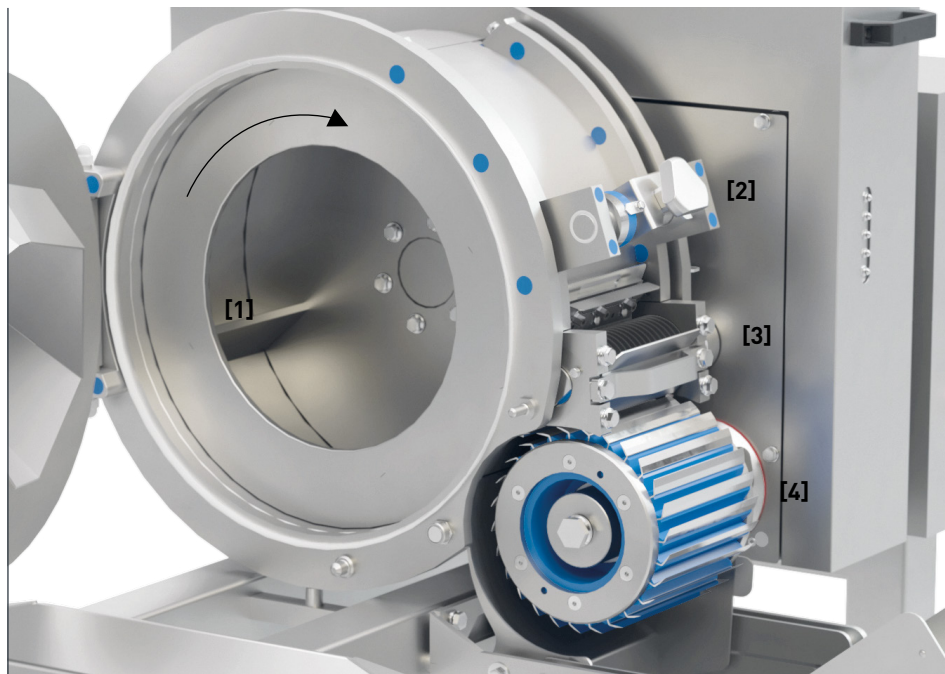
- Sprawny przepływ produktu i minimalna długość strefy krojenia pozwala maszynie Tridis 180 pracować z większą prędkością przy optymalnej wydajności i jakości krojenia.
- Prosta wymiana głowic tnących pozwala na szybkie przełączanie między rodzajami produktów, a także skrócenie czasu czyszczenia.
- Inteligentna konstrukcja gwarantuje wysoką wartość w długiej perspektywie czasowej. Koszty produkcji są znacznie obniżone dzięki minimalnej ilości zużywających się części i trwałym, wysokiej jakości ostrzom, wytwarzanym w pełnym zakresie przez producenta.
- Higiena ma priorytetowe znaczenie dla konstrukcji, w której nie ma ukrytych narożników ani odstępionych przewodów, zaś rama jest otwarta z pochyłymi powierzchniami.

Zasada działania

Produkty wchodzące do maszyny Tridis 180 są cięte w trzech krokach w ramach jednej operacji.

Siła odśrodkowa przytrzymuje produkt po wewnętrznej stronie ścianki bębna, a łopatkki wirnika (1) transportują produkt do noża plastrującego (2). Grubość krojenia jest regulowana.

Wykonane plastry są prowadzone między nożem plastrującym a prowadnicą, po czym trafiają do noży okrągłych (3), gdzie są krojone w słupki. Słupki przechodzą bezpośrednio przez noże poprzeczne (4), które kroją w kostkę.



Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
L 230 mm x Ø 180 mm	2,2 kW	158 x 130 x 178 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

