

Универсальная барабанная машина для нарезки кубиками для средних пищевых производств

Эта надежная и высококачественная барабанная машина для нарезки кубиками основана на той же проверенной технологии и обладает такими же преимуществами, что и модель Тридис™ 240. Она специально разработана, чтобы переработчики свежих и замороженных (IQF) овощей и фруктов смогли достичь идеального качества резки при средней и умеренно высокой производительности.

В Тридис™ 180 можно загружать продукты величиной до 180 мм в любом измерении. Она предназначена для нарезки кубиком, соломкой плоской или рифленой от 3 до 25 мм

Применение

Тридис 180 подходит для нарезки кубиками различных мягких продуктов (например, манго, яблоко и груша), твердых корнеплодов, таких как морковь, репа и сельдерей, а также других продуктов, например брокколи, лука и картофеля и пр.

Tridis 180



Особенности

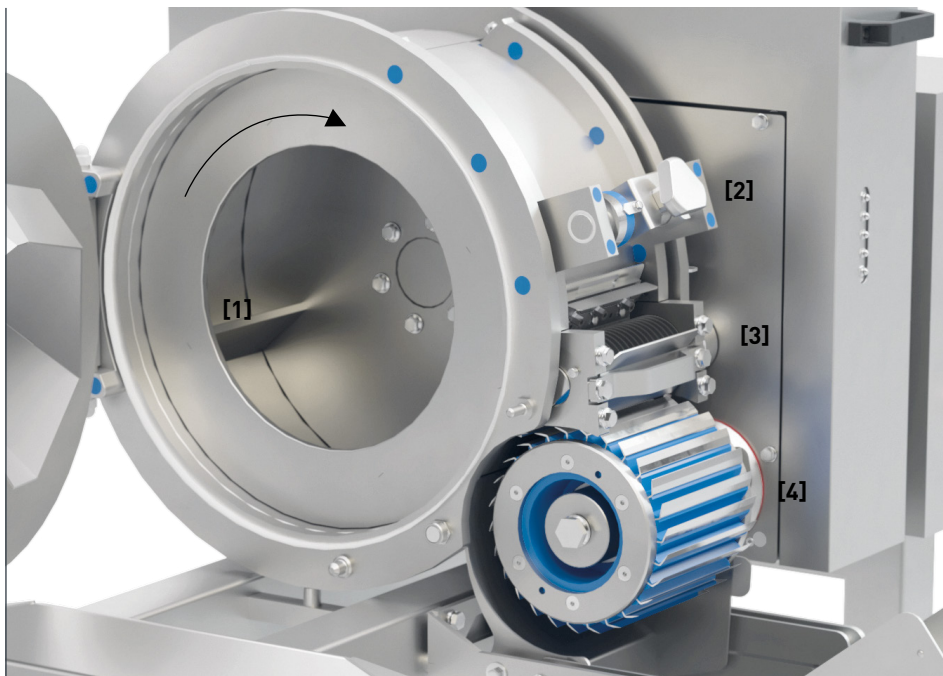
- Беспрепятственный поток продукции и минимальная длина зоны нарезки позволяют Тридис 180 работать на более высокой скорости, при этом обеспечивая оптимальные показатели производительности и качества резки.
- Простая замена режущих шпинделей позволяет быстро переходить от одного сырья к другому. Время очистки — минимальное.
- За счет продуманной конструкции изделие имеет высокую долговременную ценность. Затраты на производство машины значительно снижены. Количество быстроизнашивающихся деталей минимально. Используются долговечные и высококачественные лезвия собственного производства.
- При проектировании конструкции первостепенное внимание было уделено соответствию санитарно-гигиеническим требованиям, поэтому в машине отсутствуют глухие углы. Рама открытого типа, все горизонтальные плоскости имеют наклон.

Принцип работы

Продукты, поступающие в Тридис 180, режутся в три этапа за одну операцию.

За счет центробежной силы продукт удерживается на внутренней стенке барабана и подается на нож резки ломтиками [2] с помощью лопастей рабочего колеса [1]. Толщина реза регулируется.

Ломтики передаются между ножом и направляющей на дисковые ножи [3], где нарезаются соломкой. Полученная соломка проходит через поперечные ножи [4], где режется на кубик.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 230 mm x Ø 180 mm	2,2 kW	158 x 130 x 178 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.

