

## Veelzijdige trommelsnijmachine voor middelgrote voedselverwerkers

Deze betrouwbare trommelsnijmachine van hoge kwaliteit biedt dezelfde beproefde technologie en ingebouwde voordelen als de Tridis™ 240 die een nog hogere capaciteit kan verwerken. Dit model is speciaal ontworpen om verwerkers van verse en IQF-groenten en -fruit te helpen een perfecte snijkwaliteit te bereiken bij een gemiddelde tot middelhoge capaciteit.

De Tridis™ 180 accepteert producten tot 180 mm in elke afmeting en levert een breed scala aan blokjes, reepjes, vlakke en golfsnit vormen in snijmaten van 3 mm tot 25 mm.

### Toepassingen

De Tridis 180 is geschikt voor het in blokjes snijden van een grote verscheidenheid aan zachtere producten zoals mango, appels en peren. Ook hardere wortelgroenten zoals wortels, koolraap en knolselderij; en andere producten zoals broccoli, uien en aardappelen kunnen perfect versneden worden.

## Tridis 180



### Eigenschappen

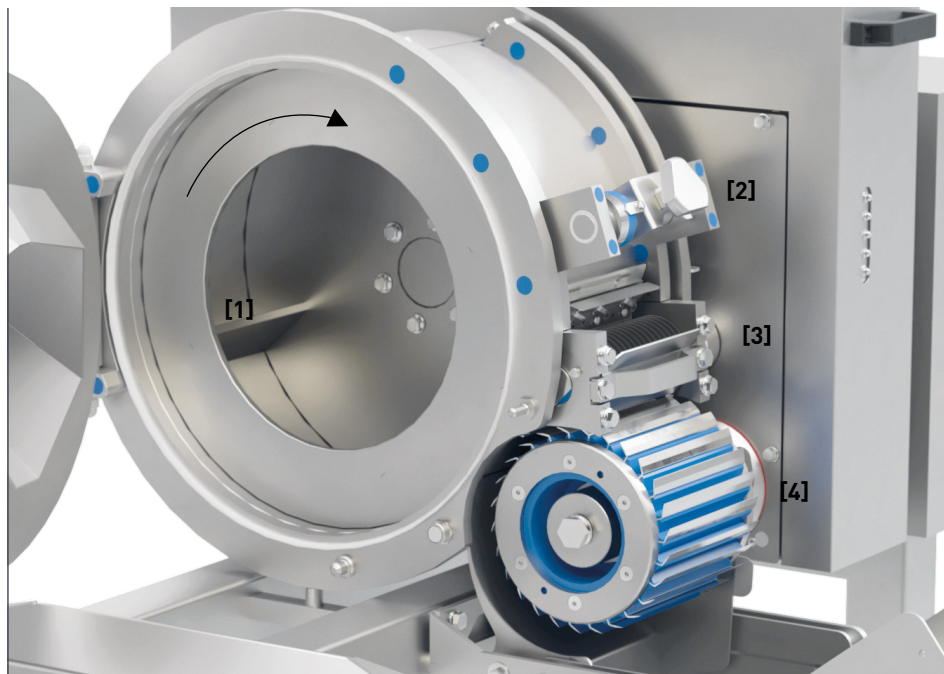
- Door een onbelemmerde productstroom en minimale snijzone kan de Tridis 180 met een hogere snelheid draaien, waarbij een optimale capaciteit en snijkwaliteit zijn verzekerd.
- Snijrollen zijn eenvoudig te verwisselen, waardoor snel tussen producttypes kan worden gewisseld en de reinigingstijden korter zijn.
- Slim ontwerp levert een hoge waarde op lange termijn. De productiekosten worden aanzienlijk verlaagd met een minimum aan slijtageonderdelen en duurzame messen van hoge kwaliteit die volledig in eigen huis zijn vervaardigd.
- In het ontwerp wordt prioriteit gegeven aan hygiëne, zonder verborgen hoeken of zichtbare draden en een open frame met alleen schuine vlakken.

## Werkingsprincipe

Producten die in de Tridis 180 gevoed worden, worden in drie stappen gesneden, in één enkele bewerking.

De centrifugale kracht houdt het product tegen de binnenkant van de trommelwand terwijl de schoepen (1) het product langs het schijvenmes (2) voeren. De dikte van de plakjes is instelbaar.

Als de plakjes tevoorschijn komen, worden ze tussen het snijmes en de snijgeleider geleid voordat ze de cirkelvormige messen (3) ingaan, waar ze in reepjes worden gesneden. De reepjes gaan direct door de dwarsmessen (4) die de blokjes maken.



## Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
L 230 mm x Ø 180 mm	2,2 kW	158 x 130 x 178 cm	545 kg	Haake-deursluitsysteem, slipdetectie

## Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

*"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"*

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt.

Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

