

Универсальная высокопроизводительная машина для нарезки картофеля кубиками, а также для резки картофеля фри

Тридис™ 240P — надежная машина для нарезки кубиками, а также для резки картофеля фри, которая обеспечивает превосходное качество продукции и предельно высокую производительность переработки.

Буква «P» в названии модели означает, что она была спроектирована для равномерного нарезания картофеля на брусочки максимально возможной длины с минимальным количеством обрезки и разламывания.

Применение

Тридис 240P была спроектирована для производства картофеля фри, а также для нарезки исходного картофеля мелкой соломкой и кубиками. На этой машине можно производить плоский и волнистый картофель фри с очень ровным резом, используя белый или сладкий картофель.

Данный дайсер оснащен технологией, позволяющей избежать трещин и зазубренных краев при нарезке картофеля, который был очищен абразивной или паровой чисткой. На выходе будет получен картофель фри для рынка свежих продуктов с предельно ровным и плоским резом. Кроме того, можно обеспечить предельно высокий объем производства картофеля фри со стандартным или глубоким рифлением для рынка замороженной продукции.

Tridis
240P

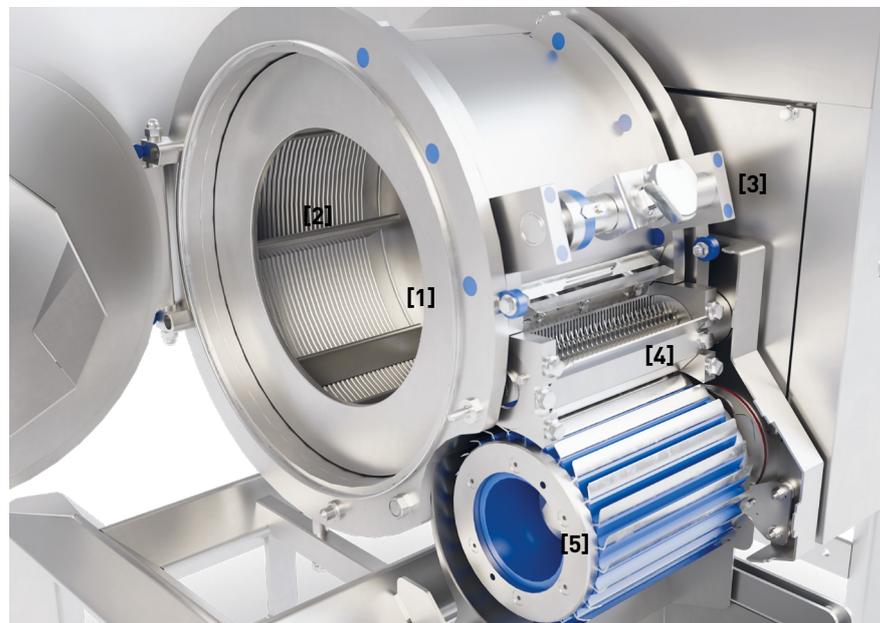


Особенности

- Специально спроектированные направляющие подачи направляют картофель, оптимально ориентируя его, в барабан, что позволяет максимально увеличить как выход продукции, так и длину готового картофеля фри.
- Барабан шириной 240 мм доступен для производства продукции с плоским резом, а также со стандартным или глубоким рифлением. Это важнейшее преимущество в случае, если длинный картофель необходимо нарезать по всей длине.
- Рабочие колеса со специальными бороздками (с 4—12 рифлеными лопастями) выравнивают картофель по направлению к ножу для резки ломтиками, обеспечивая максимальный выход продукции и контролируя качество нарезки.
- Двигатель из нержавеющей стали мощностью 5 кВт гарантирует максимальную пропускную способность.
- Машина предназначена для гибкой и простой эксплуатации благодаря функции «Установил и Забыл». Режущие инструменты удобно заменять и регулировать. Специальное обучение оператора не требуется.

Принцип работы (для получения картофеля фри с плоским срезом, а также с обычной/глубокой волнистой нарезкой)

Картофель поступает в подающий бункер (1), а затем перемещается в барабан (2), в котором вращающееся рабочее колесо (3) разравнивает картофель под действием центробежной силы. Регулируемый затвор (4) контролирует толщину ломтика. После этого ломтик картофеля попадает в шпиндель дисковых ножей (5) где он распускается на соломку, которая потом рубится на кубик шпинделем ножей поперечной резки (6). Исходя из формы и размера продукта, можно подобрать различные типы рабочих колес (7) с разным количеством лопастей. Наклонные лопасти предназначены для улавливания картофеля в карманах между двумя соседними лопастями. Это обеспечивает равномерную волнистую нарезку картофеля фри.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 240 mm x Ø 110 mm	4 kW	174 x 133 x 160 cm	625 kg	Система закрывания дверей Haake

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. Машин 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.

