

Leistungsstarker Tomatenwürfler

Die Tridis™ 240T ist ein zuverlässiger Würfler mit hoher Kapazität, der hochwertige Produkte mit exzellenter Schnittqualität liefert.

Das „T“ in ihrem Namen deutet darauf hin, dass sie speziell für das Schneiden von Tomaten entwickelt wurde. Durch ihre sanfte Schneidbewegung verhindert die Tridis 240T ein Zerdrücken der Tomaten, minimiert Saftverluste und reduziert Produktabfälle.

Anwendungen

Die Maschine wurde speziell entwickelt, um feste Tomaten, sowohl geschält als auch ungeschält, in Würfel zu schneiden. Dank ihrer herausragenden Leistung bei einer hohen Kapazität ist sie in der Konservenindustrie weit verbreitet.

Tridis 240T



Eigenschaften

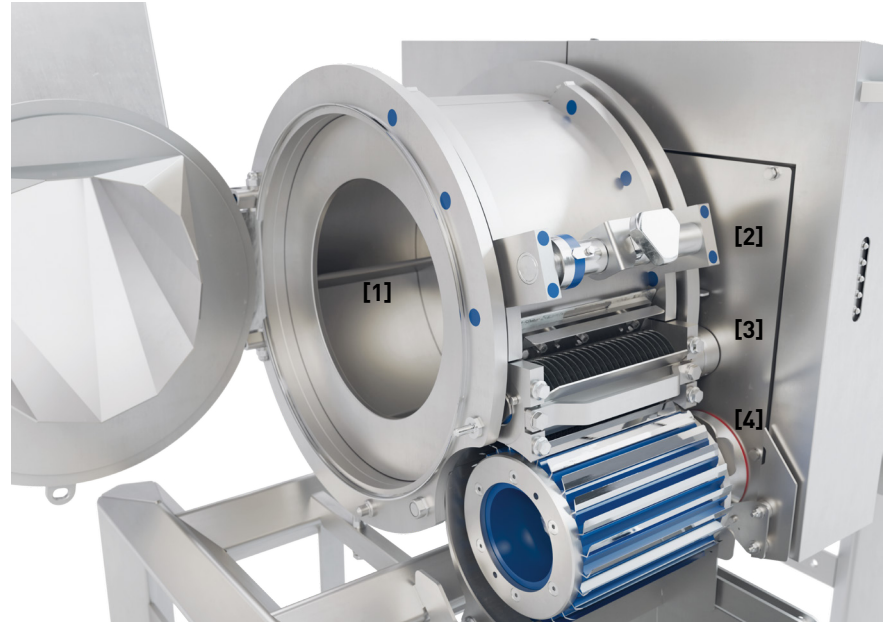
- Während der Hochgeschwindigkeitsverarbeitung bleibt der Saft dank einer vollständig versiegelten Trommel erhalten.
- Um Produktionsabfälle zu vermeiden, sind die Abdeckungen, Schutzvorrichtungen und einige Schneidwerkzeuge zusätzlich abgedichtet.
- Um einen gleichmäßigen Schnitt zu gewährleisten und die lose Haut der Tomaten problemlos zu verarbeiten, werden die speziell entwickelten Scheibenmesser im eigenen Hause hergestellt.
- Diese Maschine ist für einen flexiblen und mühelosen Betrieb mit Set & Forget™-Funktionen konzipiert. Die Schneidwerkzeuge können mühelos ausgetauscht und eingestellt werden, sodass keine spezielle Schulung erforderlich ist.
- Je nach Form und Größe des Produkts können verschiedene Arten von Schaufelrädern mit unterschiedlicher Anzahl von Schaufeln ausgewählt werden. Die abgewinkelten Schaufeln wurden speziell entwickelt, um die Tomate in den Taschen zwischen zwei benachbarten Schaufeln einzufangen, um eine kontrollierte Zuführung zum Schneidvorgang zu gewährleisten.

Funktionsprinzip

Nachdem die Tomate in die Trommel gelangt ist, wird sie mithilfe eines rotierenden Schaufelrads ausgerichtet.

Die Zentrifugalkraft drückt das Produkt an die Innenseite der Trommelwand, während die Schaufeln (1) das Produkt am Scheibenmesser (2) vorbeiführen. Die Dicke der Scheibe ist stufenlos einstellbar.

Der zweite Schnitt erfolgt mit schnell rotierenden Rundmessern (3), die Streifen erzeugen. Diese Streifen werden dann direkt in die Hackmesserwelle (4) für den dritten und letzten Schnitt geführt, wodurch Würfel oder Stifte entstehen.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
L 240 mm x Ø 110 mm	4 kW	193 x 136 x 162 cm	625 kg	Haake Türschließsystem, Schlupf-Erkennung

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.de

www.fam-stumabo.com



FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.