

Cubitadora de tomates en dados de gran capacidad

La Tridis™ 240T es una fiable cubitadora que ofrece capacidades muy elevadas de productos de primera calidad con una excelente calidad de corte.

La "T" en el nombre indica que se trata de una máquina especialmente diseñada para cortar tomates. La Tridis 240T presenta una acción de corte suave que evita el aplastamiento y minimiza la pérdida de zumo y el desperdicio de producto.

Aplicaciones

Esta máquina está diseñada para procesar tomates firmes pelados o sin pelar y convertirlos en dados.

Con un excelente rendimiento de alta capacidad, se utiliza mucho en la industria conservera.

Tridis 240T



Características

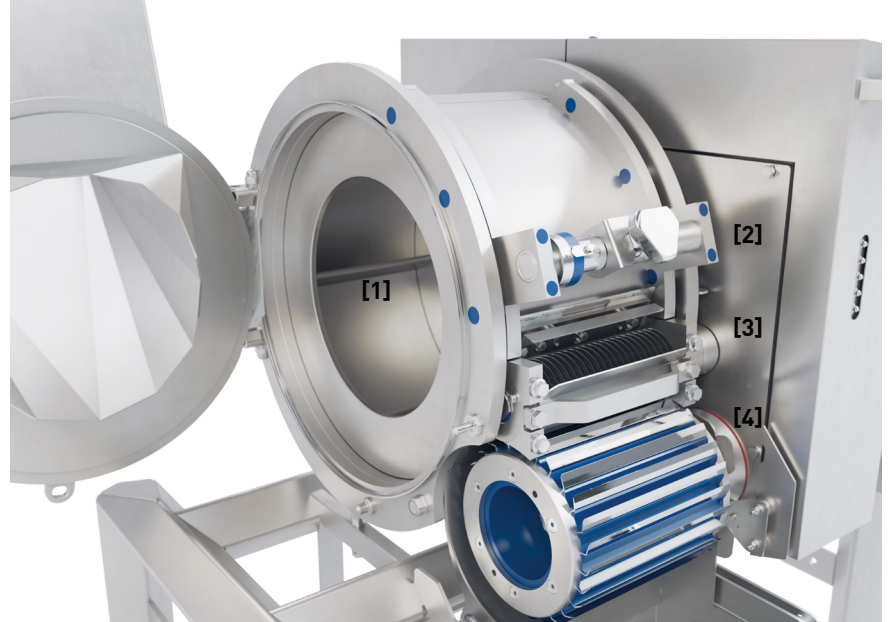
- Un tambor totalmente sellado evita la pérdida de zumo durante el procesado a alta velocidad.
- Las cubiertas, las protecciones y algunas herramientas de corte están selladas para evitar desperdicios de producción.
- Las cuchillas de corte especialmente desarrolladas se fabrican en la propia empresa para garantizar un corte uniforme y manipular fácilmente la piel suelta de los tomates.
- La máquina está diseñada para un funcionamiento flexible y sin complicaciones con funciones Set & Forget y sustitución y ajuste sin esfuerzo de las herramientas de corte, y sin necesidad de formación especial.
- Pueden seleccionarse diferentes tipos de ruedas de paletas con un número variable de palas para adaptarse a la forma y el tamaño del producto. Las palas en ángulo están diseñadas para atrapar el tomate en los huecos entre dos palas adyacentes. Esto garantiza una alimentación controlada hacia la zona de corte.

Principio de funcionamiento

Los tomates llegan a una tolva de alimentación y entran en el tambor, donde una rueda de paletas giratorio (1) los alinea utilizando la fuerza centrífuga.

Las palas de la rueda de paletas van pasando el producto por la cuchilla de corte (2). El grosor del corte es ajustable.

A medida que salen las rodajas, se guían entre la cuchilla de corte y la guía de rodajas antes de entrar en las cuchillas circulares (3), donde se cortan en tiras. Las tiras pasan directamente por las cuchillas transversales (4) que forman los dados.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 240 mm x Ø 110 mm	4 kW	193 x 136 x 162 cm	625 kg	Sistema de cierre de puertas Haake, detección de deslizamiento

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

