

Cubeuse de tomates à grande capacité

La Tridis™ 240T est une cubeuse fiable à très grande capacité qui fournit une excellente qualité de coupe.

Le « T » dans son nom indique qu'il s'agit d'une machine spécialement conçue pour la coupe des tomates. La Tridis 240T est dotée d'un système de coupe délicat qui empêche l'écrasement du produit et minimise les pertes de jus et de produits.

Applications

Cette machine est conçue pour transformer en cubes les tomates fermes, pelées ou non. Offrant d'excellentes performances en matière de capacité, elle est très répandue dans l'industrie de la conserverie et de la surgélation.

Tridis 240T



Caractéristiques

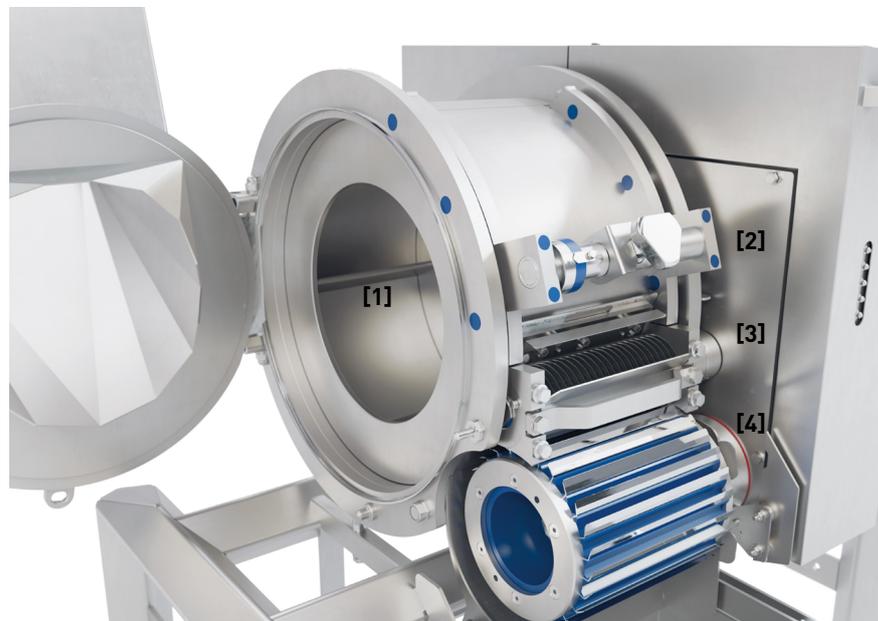
- Un tambour entièrement hermétique empêche la perte de jus pendant la transformation à grande vitesse.
- Des joints supplémentaires sont prévus au niveau des trémies, des protections et de certains outils de coupe afin d'éviter les pertes en production.
- Les couteaux tranches spécialement conçus sont fabriqués en interne pour garantir une coupe régulière et la gestion facile de la peau qui se détache des tomates.
- La machine est conçue pour une utilisation flexible et simplifiée grâce aux fonctions Set & Forget, au remplacement et au réglage faciles des outils de coupe. Elle ne nécessite pas de formation spéciale.
- Différents types de roues à aubes peuvent être sélectionnés avec un nombre variable de pâles pour s'adapter à la forme et à la taille du produit. Les pâles inclinées sont conçues pour piéger la tomate dans les compartiments situés entre deux pâles adjacentes. Cela permet de contrôler l'alimentation vers l'opération de tranchage.

Principe de fonctionnement

Les tomates sont acheminées vers une trémie d'alimentation et entrent ensuite dans le tambour où une turbine (1) les aligne sous l'effet de la force centrifuge.

Les pâles de la roue entraînent le produit jusqu'au couteau tranche. L'épaisseur des tranches est réglable (2).

Au fur et à mesure que les tranches sortent, elles sont guidées entre le couteau tranche et le guide tranche avant d'entrer dans les couteaux circulaires (3) où elles sont coupées en lanières. Les lanières passent directement dans les couteaux transversaux (4) qui forment les cubes.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L 240 mm x Ø 110 mm (turbine à 10 pales)	4 kW	193 x 136 x 162 cm	625 kg	système à clef captive, système de détection de débrayage automatique

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits.

Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

