

## Wysokowydajna kostkownica do pomidorów

Tridis™ 240T to niezawodna kostkownica zapewniająca bardzo dużą wydajność obróbki produktów najwyższej jakości oraz doskonałą jakość krojenia.

Litera „T” w nazwie produktu oznacza maszynę specjalnie zaprojektowaną do krojenia pomidorów. Tridis 240T charakteryzuje się delikatnym krojeniem, które zapobiega zgniataniu produktu i minimalizuje straty soku oraz produktu.

### Zastosowania

Ta maszyna jest przeznaczona do krojenia w kostkę twardych pomidorów, obranych lub nieobrzanych.

Dzięki swej nadzwyczajnej wydajności maszyna jest szeroko stosowana w branży konserw.

## Tridis 240T



### Cechy

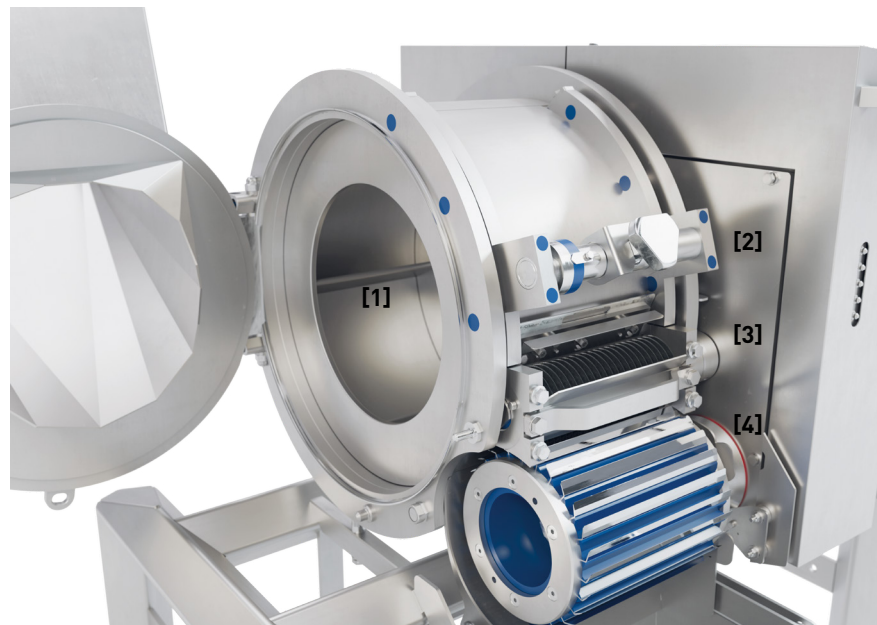
- W pełni uszczelniony bęben zapobiega utracie soku podczas szybkiego przetwarzania.
- Dodatkowo uszczelnione są także pokrywy, osłony i niektóre narzędzia tnące, co pozwala ograniczać odpady produkcyjne.
- Specjalnie opracowane noże do krojenia są wytwarzane przez producenta maszyny samodzielnie, aby zapewnić równomierne krojenie i łatwą obsługę luźnej skórki pomidorów.
- Konstrukcja maszyny gwarantuje elastyczność i łatwość obsługi dzięki funkcjom Set & Forget („ustaw i zapomnij”), łatwej wymianie i regulacji narzędzi tnących oraz intuicyjnej obsłudze bez szczególnego szkolenia.
- Do wyboru są różne typy kół wirnika z różną liczbą łopatek, pasujące do kształtu i rozmiaru produktu. Łopatki ustawione pod kątem unieruchamiają pomidora w kieszonek między sąsiadującymi łopatkami. W ten sposób podawanie w kierunku krojenia odbywa się w sposób kontrolowany.

## Zasada działania

Pomidory są dostarczane do leja wlotowego, a następnie do bębna, gdzie obracający się wirnik (1) wyrównuje je za pomocą siły odśrodkowej.

Łopatki wirnika doprowadzają produkt do noża tnącego (2). Grubość krojenia jest regulowana.

Wykonane plastry są prowadzone między nożem plastrującym a grzebieniem, po czym trafiają do noży okrągłych (3), gdzie są krojone w słupki. Słupki przechodzą bezpośrednio przez noże poprzeczne (4), które wytwarzają kostkę.



## Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
L 240 mm x Ø 110 mm	4 kW	193 x 136 x 162 cm	625 kg	System zamykania drzwi Haake, wykrywanie poślizgu

## Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

*"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"*

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestawienia nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

FAM STUMABO

E: [biuro@fam-stumabo.pl](mailto:biuro@fam-stumabo.pl)

[www.fam-stumabo.com](http://www.fam-stumabo.com)

