

Tomatensnijmachine met hoge capaciteit

De Tridis™ 240T is een betrouwbare snijmachine voor blokjes die producten aan een zeer hoge capaciteit en aan een uitstekende snijkwaliteit snijdt.

De 'T' in de productnaam staat voor een machine die speciaal is ontworpen voor het snijden van tomaten. De Tridis 240T heeft een zachte snijwerking die voorkomt dat het product wordt geplet en die sapverlies en productverspilling minimaliseert.

Toepassingen

Deze machine is ontworpen om stevige gepelde of ongepelde tomaten in blokjes te snijden. Hij levert uitstekende prestaties met een hoge capaciteit en wordt veel gebruikt in de conservenindustrie.

Tridis 240T



Eigenschappen

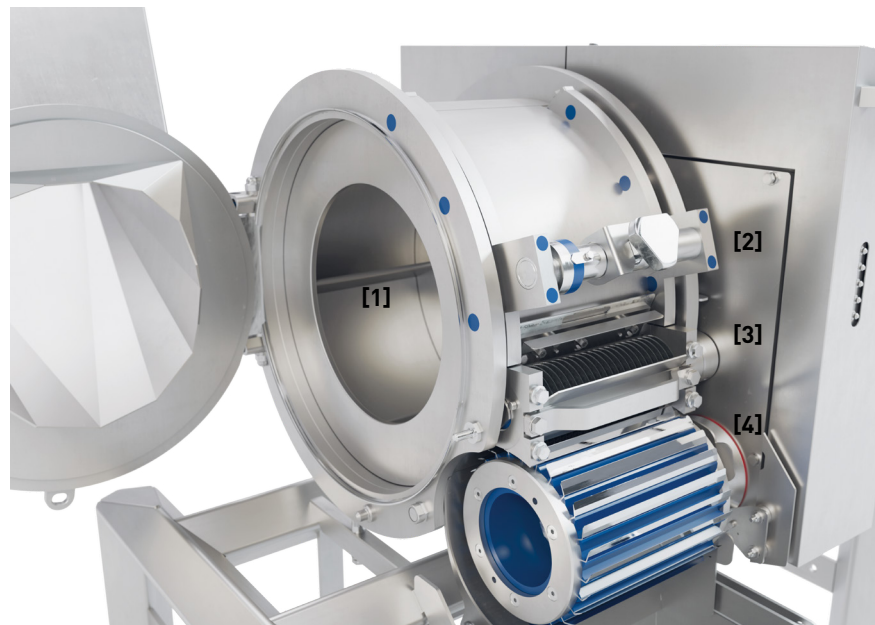
- Een volledig afgesloten trommel voorkomt sapverlies tijdens het verwerken op hoge snelheid.
- De afdekkappen en sommige snijgereedschappen zijn extra afgedicht om productverspilling te voorkomen.
- De speciaal ontwikkelde snijmesses worden in-house gemaakt om een gelijkmatige snit te garanderen. Ze doorprikken ook moeiteloos de losse velletjes van de tomaten.
- De machine is ontworpen een flexibele en ongecompliceerde bediening met Set & Forget-functies en moeiteloze vervanging en afstelling van de snijgereedschappen. Speciale training is niet nodig.
- Er kunnen diverse soorten schoepenwielen worden geselecteerd met verschillende aantallen schoepen om aan de vorm en grootte van het product te voldoen. De schuine schoepen zijn ontworpen om de tomaat op te sluiten in de pockets tussen twee aangrenzende schoepen. Dit zorgt voor een gecontroleerde toevoer naar de snij-actie.

Werkingsprincipe

Producten die de Tridis 240T binnenkomen, worden in drie stappen gesneden, in één enkele bewerking.

De centrifugale kracht houdt het product tegen de binnenkant van de trommelwand terwijl de schoepen (1) het product langs het snijmes (2) voeren. De dikte van de schijfjes is instelbaar.

Als de schijfjes tevoorschijn komen, worden ze tussen het snijmes en de snijgeleider geleid voordat ze de cirkelvormige messen (3) ingaan, waar ze in reepjes worden gesneden. De reepjes gaan direct door de dwarsmessen (4) die de blokjes maken.



Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
L 240 mm x Ø 110 mm	4 kW	193 x 136 x 162 cm	625 kg	Haake-deursluitsysteem, slipdetectie

Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt. Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

