

Robuster Hochleistungswürfler

Die Tridis™ 240 ist für hohe Stückzahlen und einen kontinuierlichen Produktfluss ausgelegt. Sie bietet eine breite Palette an Möglichkeiten zur Verarbeitung unterschiedlicher Produkte und ist besonders gut für Tiefkühlgemüse und -obst in anspruchsvollen Umgebungen geeignet.

Mit der Tridis 240 können Produkte bis zu einer Größe von 240 mm verarbeitet werden. Für Produkte mit größerem Durchmesser wie Weiß- und Rotkohl ist eine spezielle Version erhältlich.

Mit einer Vielzahl von Schneidwerkzeugen ermöglicht die Tridis 240 das Streifenschneiden und Würfeln mit nur einer Maschine. Dabei sind Schnittgrößen von 3 mm bis 25 mm in Form von Würfeln, Streifen, glatten und gewellten Formen möglich.

Anwendungen

Die Tridis 240 ermöglicht es Verarbeitern, eine breite Palette von weicheren Produkten wie Mango, Äpfel, Birnen und Erdbeeren sowie härteres Wurzelgemüse wie Karotten, Rüben und Knollensellerie in Würfel zu schneiden. Auch Rote Bete, Brokkoli, Zwiebeln und Kartoffeln eignen sich hervorragend für die Verarbeitung.

Tridis

240



Eigenschaften

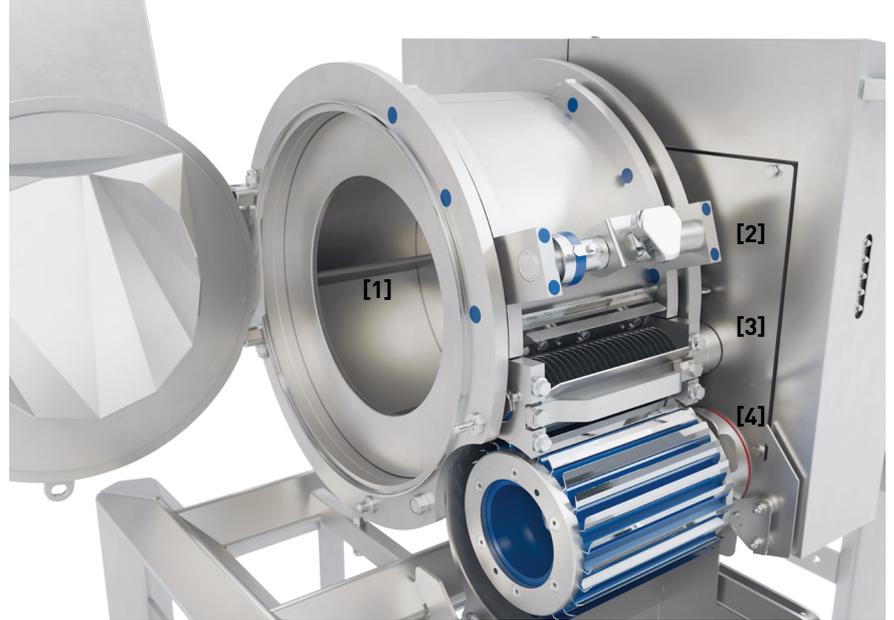
- Durch eine optimale Produktzuführung mit minimaler Weglänge kann die Tridis 240 mit höherer Drehzahl laufen, wodurch sowohl die Leistung als auch die Schneidqualität optimiert werden.
- Mit dem leistungsstarken Edelmotormotor mit 4 kW wird ein hoher Durchsatz und eine zuverlässige Produktion gewährleistet.
- Durch das einfache Design und die Set & Forget-Funktionen können die Schneidwerkzeuge schnell und einfach ausgetauscht werden.
- Das intelligente Design der Maschine gewährleistet langfristigen Wert. Die Produktionskosten werden dank einer minimalen Anzahl von Verschleißteilen und hochwertigen, langlebigen Messern, die vollständig im eigenen Hause hergestellt werden, erheblich gesenkt.

Funktionsprinzip

Produkte, die in die Tridis 240 gelangen, werden durch sehr scharfe Messer in drei Dimensionen geschnitten.

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- VERSORGUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN- GEWICHT	OPTIONEN
L 240 mm x Ø 240 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 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.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.de

www.fam-stumabo.com

