

Cubeuse robuste et à haute capacité

Conçue pour des volumes élevés et un flux continu de produits, la Tridis™ 240 coupe une large gamme de produits différents. Elle est particulièrement adaptée aux environnements très exigeants de production des fruits et légumes surgelés, déshydratés et en conserve.

Cette cubeuse grande capacité accepte des produits jusqu'à 240 mm dans toutes les dimensions. Une configuration spéciale pour les produits de diamètre supérieur tels que le chou blanc et le chou rouge est également disponible.

Une grande variété d'outils de coupe permet de trancher, de couper en lanières et de couper en cubes avec une seule machine. La Tridis 240 coupe un éventail de dimensions de 3 mm à 25 mm en cubes, en tranches, en lanières, en formes lisses ou ondulées.

Applications

La Tridis 240 permet aux transformateurs de couper en cubes une grande variété de produits tels que les mangues, les pommes, les poires et les fraises, ainsi que des légumes-racines plus durs tels que les carottes, les navets et le céleri-rave. Elle coupe également parfaitement les betteraves, les brocolis, les oignons et les pommes de terre.

Tridis

240



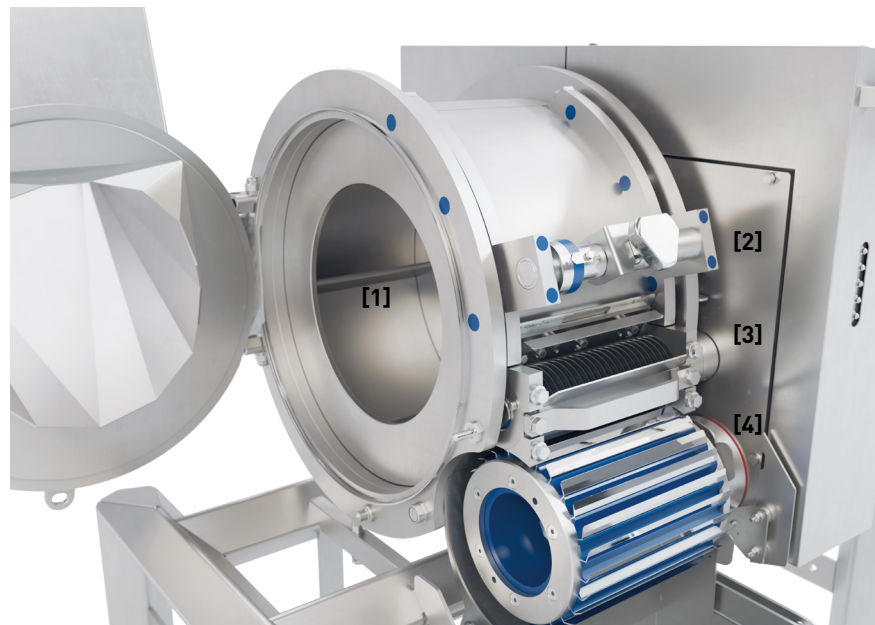
Caractéristiques

- Le libre flux des produits ainsi que la longueur réduite de la zone de coupe permettent à la coupeuse Tridis 240 de fonctionner à une vitesse très élevée, tout en assurant une qualité de coupe et une capacité optimales.
- Le moteur en acier inoxydable de 4 kW contribue à un débit supérieur et à la fiabilité de la production.
- La simplicité fait partie intégrante de la conception, avec des fonctions Set & Forget favorisant l'échange facile et rapide des outils de coupe.
- La conception intelligente permet d'obtenir une forte valeur ajoutée à long terme. Les coûts de production sont considérablement réduits grâce au nombre limité de pièces d'usure et à des lames résistantes à l'épreuve du temps et de haute qualité entièrement fabriquées en interne.

Principe de fonctionnement

Le produit entraîné par les pales (1) de la roue à aubes est maintenu contre la paroi intérieure du tambour grâce à la force centrifuge. Le produit ainsi entraîné vers le premier couteau (2) est tranché d'épaisseurs réglables.

Au fur et à mesure que les tranches sortent, elles sont guidées entre le couteau tranche et le guide tranche jusqu'aux 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 240 mm	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.

