

Solidna, wytrzymała kostkownica

Maszyna Tridis™ 240, zaprojektowana z myślą o dużych ilościach i ciągłym przepływie produktów, służy do krojenia szerokiej gamy różnych artykułów. Szczególnie dobrze sprawdza się w bardzo wymagających warunkach przetwórstwa mrożonych warzyw i owoców.

Ta wysokowydajna kostkownica obsługuje produkty do 240 mm w dowolnym wymiarze. Dostępny jest specjalny wariant do produktów o większej średnicy, takich jak biała i czerwona kapusta.

Dzięki dużemu wyborowi narzędzi tnących, jedna maszyna kroi produkty na plastry, słupki i kostki. Tridis 240 wykrawa elementy w szerokiej gamie rozmiarów, od 3 mm do 25 mm, w formie kostek, słupków, kształtów prostych i falistych.

Zastosowania

Tridis 240 umożliwia krojenie w kostkę szerokiej gamy bardziej miękkich produktów, takich jak mango, jabłka, gruszki i truskawki, a także oraz twardszych warzyw korzeniowych, np. marchwi, rzepy i selera. Kolejne produkty, przy których urządzenie dobrze się sprawdza, to buraki, brokuły, cebula i ziemniaki.

Tridis

240



Cechy

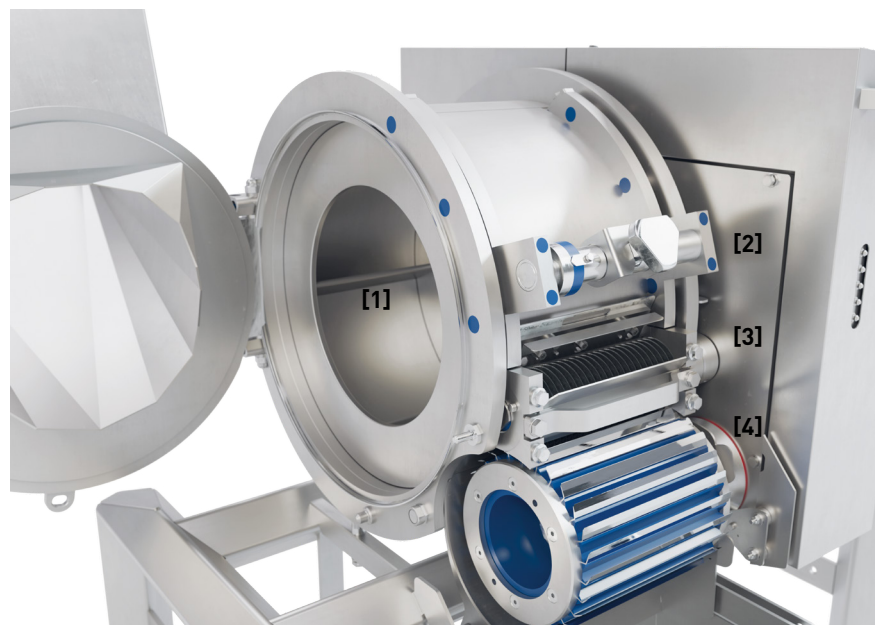
- Sprawny przepływ produktu i minimalna długość strefy krojenia pozwala maszynie Tridis 240 pracować z większą prędkością przy optymalnej wydajności i jakości krojenia.
- Silnik 4 kW ze stali nierdzewnej zapewnia największą przepustowość i niezawodność produkcji.
- Konstrukcja oparta jest o zasadę prostoty, a funkcje Set & Forget („ustaw i zapomnij”) umożliwiają szybką i łatwą wymianę narzędzi tnących.
- Inteligentna konstrukcja gwarantuje wysoką wartość w długiej perspektywie czasowej. Koszty produkcji są znacznie obniżone dzięki minimalnej ilości zużywających się części i trwałym, wysokiej jakości ostrzom, wytwarzanym w pełnym zakresie przez producenta.

Zasada działania

Produkty wchodzące do maszyny Tridis 240 są cięte w trzech krokach w ramach jednej operacji.

Siła odśrodkowa przytrzymuje produkt po wewnętrznej stronie ścianki bębna, a łopatkki wirnika (1) transportują produkt do noża plastrującego (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 240 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

www.fam-stumabo.com

