

## Надежная машина для нарезки кубиками, рассчитанная на интенсивную эксплуатацию

Тридис™ 240 спроектирован для больших объемов производства с непрерывным потоком продукции и подходит для нарезки разнообразных продуктов. Это наилучшее решение для переработки замороженных овощей и фруктов на предприятиях с очень строгими требованиями к производственному процессу.

В эту высокопроизводительную машину для нарезки кубиками можно загружать продукты размером до 240 мм в любом измерении. Для продуктов большего диаметра, например для белокочанной и краснокочанной капусты, доступна версия в специальном исполнении.

Широкий выбор режущих инструментов позволяет выполнять нарезку ломтиками, соломкой и кубиками на одной машине. Тридис 240 предназначена для нарезки от 3 до 25 мм в виде кубиков и соломки плоской и волнистой формы.

## Применение

С помощью Тридис 240 можно нарезать на кубики разнообразные мягкие продукты (например, манго, яблоки, груши и клубнику), а также твердые корнеплоды, такие как морковь, репа и сельдерей. Другие подходящие продукты: свекла, брокколи, лук и картофель.

## Tridis 240



## Особенности

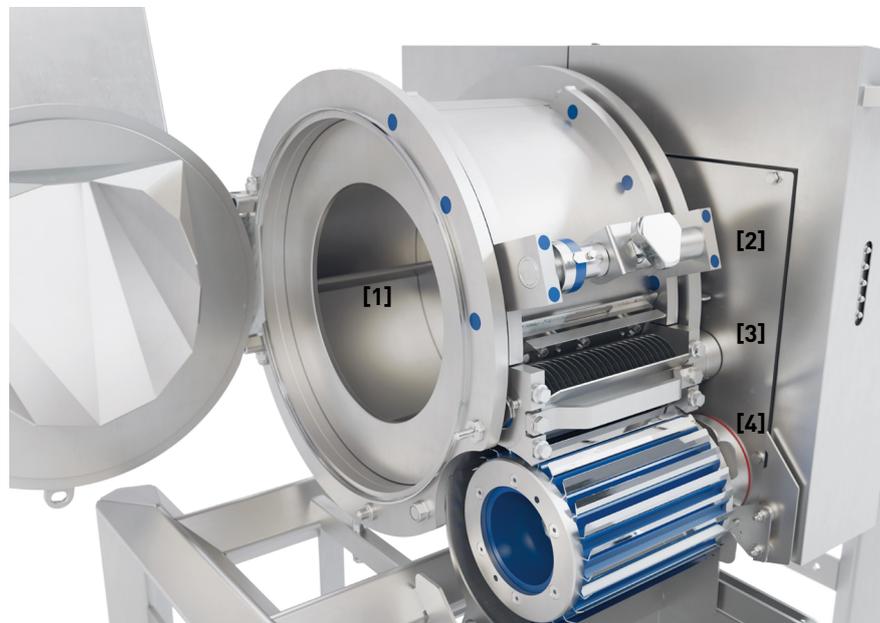
- Беспрепятственный поток продукции и минимальная длина зоны резки позволяют Тридис 240 работать на более высокой скорости, при этом обеспечивая оптимальные показатели производительности и качества резки.
- Двигатель из нержавеющей стали мощностью 4 кВт обеспечивает превосходную пропускную способность и надежность процесса.
- Благодаря простой конструкции машины и функции «Установил и Забыл» можно быстро и легко менять режущие инструменты.
- За счет продуманной конструкции машина отличается высокой долговременной ценностью. Затраты на производство значительно снижены. Количество быстроизнашивающихся деталей минимально. Используются долговечные и высококачественные лезвия собственного производства.

## Принцип работы

Продукты, поступающие в Тридис 240, нарезаются в три этапа за одну операцию.

За счет центробежной силы продукт удерживается на внутренней стенке барабана и перемещается к ножу для резки ломтиками [2] с помощью лопастей рабочего колеса [1]. Толщина реза регулируется.

Слайсы передаются на участок между ножом для резки на слайсы и направляющей для слайсов, после чего они попадают в дисковые ножи [3], где нарезаются соломкой. Полученная соломка подается на шпиндель поперечного реза, где она нарезается на кубики.



## Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 240 mm x Ø 240 mm	4 kW	193 x 136 x 162 cm	625 kg	Система закрывания ключ Хаак, обнаружение проскальзывания

## Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

*«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»*

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

