

Robuuste blokjesnijmachine voor zware toepassingen

De Tridis™ 240 is ontworpen voor grote volumes en een continue productstroom, en snijdt een breed scala aan verschillende producten. Deze machine is bijzonder geschikt voor veeleisende verwerkingsomgevingen zoals diepvriesgroente en -fruit.

Deze blokjesnijmachine met hoge capaciteit accepteert producten tot 240 mm in elke afmeting. Voor producten met een grotere diameter, zoals witte en rode kool, is een speciale uitvoering beschikbaar.

Een grote verscheidenheid aan snijgereedschappen maakt snijden in schijfjes, reepjes en blokjes mogelijk met één machine. De Tridis 240 snijdt een breed scala aan snijgroottes van 3 mm tot 25 mm, in blokjes, reepjes, vlaksnit en golfsnit vormen.

Toepassingen

Met de Tridis 240 kunnen verwerkers een grote verscheidenheid aan zachtere producten zoals mango's, appels, peren en aardbeien en hardere wortelgroenten zoals wortelen, rapen en knolselderij in blokjes snijden. Andere succesvolle producten zijn bieten, broccoli, uien en aardappelen.

Tridis 240



Eigenschappen

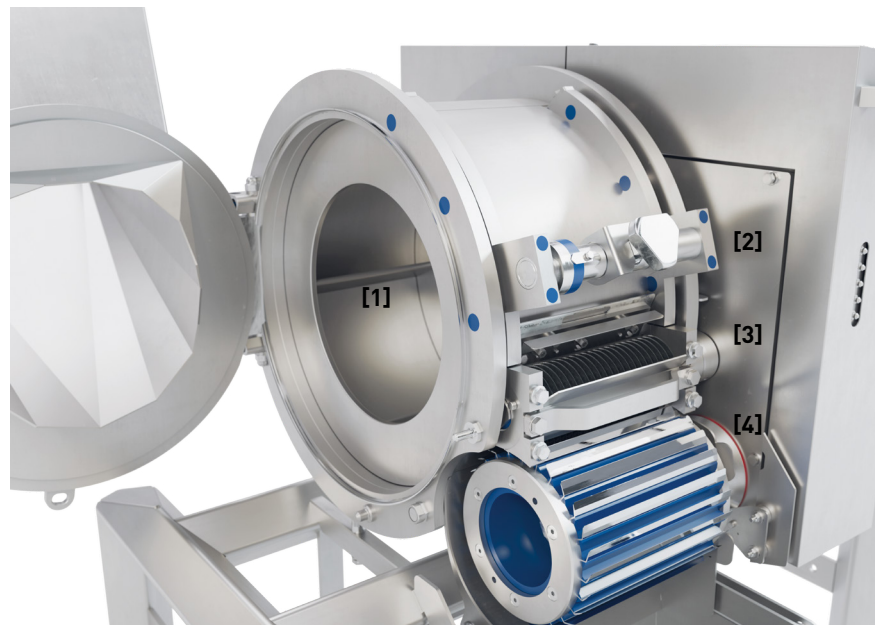
- Door een onbelemmerde productstroom en minimale snijzone kan de Tridis 240 met een hogere snelheid draaien, waarbij een optimale capaciteit en snijkwaliteit zijn verzekerd.
- De roestvrijstalen motor van 4 kW draagt bij aan een superieure verwerkingscapaciteit en betrouwbare productie.
- Eenvoud is een vast bestanddeel van het ontwerp, met Set & Forget-functies voor het snel en eenvoudig wisselen van snijgereedschap.
- Het slimme ontwerp levert een hoge waarde op lange termijn. De productiekosten worden aanzienlijk verlaagd met een minimum aan slijtageonderdelen en duurzame messen van hoge kwaliteit die volledig in eigen huis zijn vervaardigd.

Werkingsprincipe

Producten die de Tridis 240 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 240 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.

