

Cubitadora de tambor versátil para procesadores de alimentos de tamaño medio

Esta cubitadora de tambor, fiable y de alta calidad, ofrece la misma tecnología probada y las mismas ventajas integradas que la Tridis™ 240 de mayor volumen. Se ha diseñado específicamente para ayudar a los procesadores de verduras y frutas frescas e IQF (congelación rápida individual) a conseguir una calidad de corte perfecta a capacidad media y media-alta.

La Tridis™ 180 acepta productos de hasta 180 mm en cualquier dimensión y ofrece una amplia gama de dados, tiras, formas lisas y onduladas en tamaños de corte desde 3 mm hasta 25 mm.

Aplicaciones

La Tridis 180 es adecuada para cortar en dados una amplia variedad de productos más blandos como mango, manzanas y peras, tubérculos más duros como zanahorias, nabos y apionabos y otros productos como brócoli, cebollas y papas.

Tridis **180**



Características

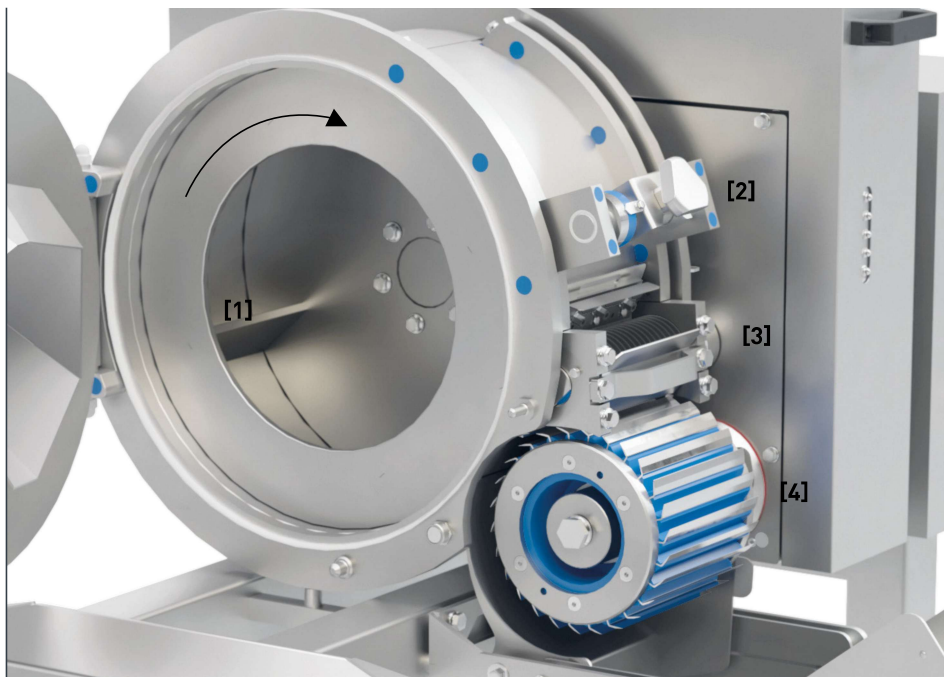
- El flujo de producto sin obstrucciones y la longitud mínima de la zona del producto permiten que la Tridis 180 funcione a mayor velocidad, optimizando tanto la capacidad como la calidad de corte.
- Los husillos de corte son fáciles de cambiar, lo que permite pasar rápidamente de un tipo de producto a otro y reducir los tiempos de limpieza.
- Un diseño inteligente que ofrece un alto valor a largo plazo. Los costes de producción se reducen significativamente con un mínimo de piezas de desgaste, y con cuchillas duraderas y de alta calidad fabricadas íntegramente en la empresa.
- En el diseño se ha dado prioridad a la higiene, sin esquinas ocultas ni cables visibles y con un bastidor abierto que sólo presenta superficies inclinadas.

Principio de funcionamiento

Los productos que entran en la Tridis 180 se cortan en tres pasos, en una sola operación.

La fuerza centrífuga sujeta el producto contra el interior de la pared del tambor mientras las palas de la rueda de paletas (1) hacen pasar el producto por la cuchilla de corte (2). El grosor del corte es ajustable.

A medida que salen las rodajas, se guían entre la cuchilla de corte y la guía de rodajas antes de entrar en las cuchillas circulares (3), donde se cortan en tiras. Las tiras pasan directamente por las cuchillas transversales (4) que forman los dados.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 230 mm x Ø 180 mm	2,2 kW	158 x 130 x 178 cm	545 kg	Sistema de cierre de puertas Haake, detección de deslizamiento

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.es

www.fam-stumabo.com



Cubitadora robusta y resistente

Diseñada para grandes volúmenes y un flujo continuo de producto, la Tridis™ 240 corta una amplia gama de productos diferentes. Está especialmente indicada para entornos muy exigentes de procesamiento de frutas y verduras congeladas.

Esta cubitadora de gran capacidad acepta productos de hasta 240 mm de cualquier dimensión. Está disponible una configuración especial para productos de mayor diámetro tales como repollo rojo y blanco.

Una amplia variedad de herramientas de corte permite cortar en rodajas, tiras y dados con una sola máquina. La Tridis 240 corta una amplia gama de tamaños, desde 3 mm hasta 25 mm, en dados, tiras y formas lisas y onduladas.

Aplicaciones

La Tridis 240 permite a los procesadores cortar en dados una amplia variedad de productos más blandos, como mango, manzanas, peras y fresas, y tubérculos más duros, como zanahorias, nabos y apionabos. Otros productos de éxito son la remolacha, el brócoli, las cebollas y las papas.

Tridis 240



Características

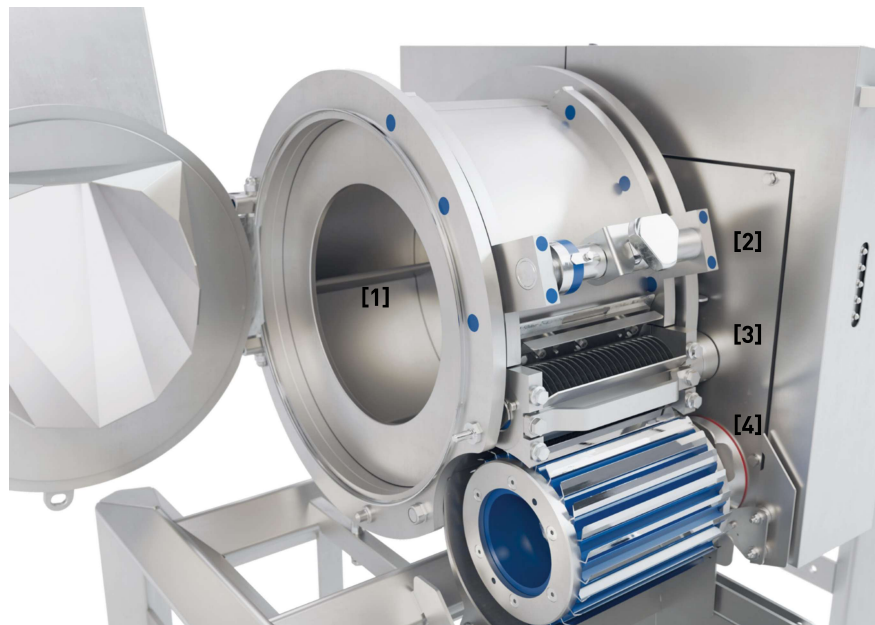
- El flujo de producto sin obstrucciones y la longitud mínima de la zona del producto permiten que la Tridis 240 funcione a mayor velocidad, optimizando tanto la capacidad como la calidad de corte.
- El motor de acero inoxidable de 4 kW contribuye a mejorar el rendimiento y la fiabilidad de la producción.
- La simplicidad está incorporada en el diseño, con funciones Set & Forget que permiten un cambio rápido y sencillo de las herramientas de corte.
- El diseño inteligente que ofrece un alto valor a largo plazo. Los costes de producción se reducen significativamente con un mínimo de piezas de desgaste, y con cuchillas duraderas y de alta calidad fabricadas íntegramente en la empresa.

Principio de funcionamiento

Los productos que entran en la Tridis 240 se cortan en tres pasos, en una sola operación.

La fuerza centrífuga sujeta el producto contra el interior de la pared del tambor mientras las paletas de la rueda de paletas (1) hacen pasar el producto por la cuchilla de corte (2). El grosor del corte es ajustable.

A medida que salen las rodajas, se guían entre la cuchilla de corte y la guía de rodajas antes de entrar en las cuchillas circulares (3), donde se cortan en tiras. Las tiras pasan directamente por las cuchillas transversales (4) que forman los dados.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 240 mm x Ø 240 mm	4 kW	193 x 136 x 162 cm	625 kg	Sistema de cierre de puertas Haake, detección de deslizamiento

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.es

www.fam-stumabo.com

