

Robusta cubitadora de alta capacidad dotada de la SureCut Unit

La SureTec 240 es una máquina de corte de alta capacidad y gran fiabilidad que garantiza los máximos niveles de producción en entornos muy exigentes. Es ideal para procesadores de hortalizas congeladas y hortalizas frescas de gran longitud.

La cortadora incorpora el concepto exclusivo de la SureCut Unit (SCU). La SCU permite premontar los componentes de corte en una sola pieza y ajustarlos perfectamente, lejos de la máquina. Permite que incluso los operarios sin formación técnica instalen herramientas de corte en la máquina de forma rápida, sencilla y sin errores.

Por lo tanto, este nuevo concepto garantiza la precisión de corte desde el primer momento de cada nuevo ciclo de producción, maximizando el tiempo productivo.

Aplicaciones

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

SureTec **240**



Características

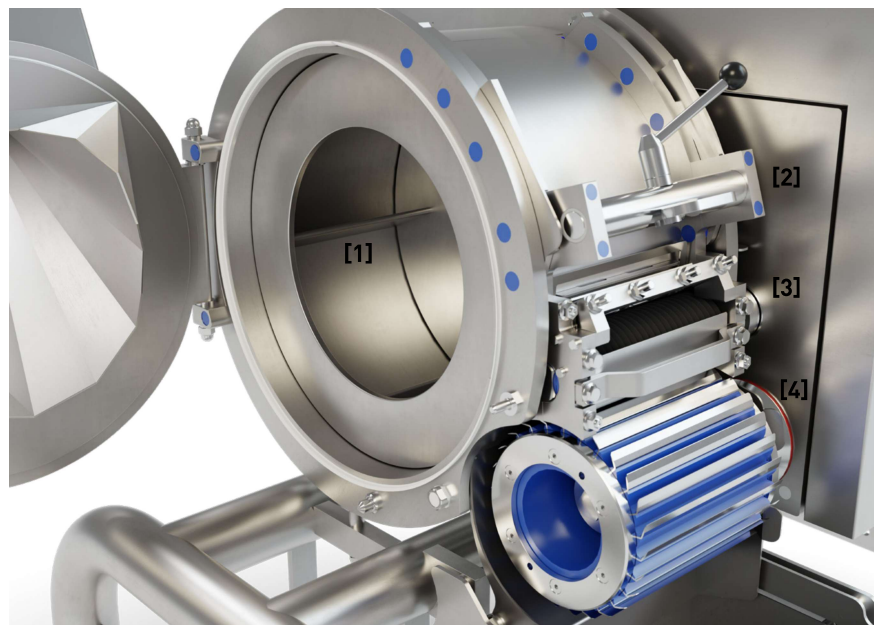
- Gran tambor que acepta productos de un máximo de 240 mm en cualquier dimensión, lo que limita la necesidad de precorte.
- La SureCut Unit garantiza la calidad de corte y el cambio rápido de las herramientas de corte en caso de cambio de tamaño de corte o choque (cuerpos extraños).
- Diseñada para una limpieza a fondo, cuenta con orificios de drenaje en el tambor para eliminar los restos de producto, un bastidor tubular redondeado y una zona de corte abierta de fácil acceso para una limpieza rápida y una inspección visual sencilla.
- Componentes duraderos que garantizan una larga vida útil y un rápido acceso a la zona de accionamiento gracias al armario eléctrico articulado.
- El embrague deslizante y el sistema de detección del deslizamiento evitarán costosos tiempos de inactividad e impedirán que las piezas se dañen o desgasten gravemente.

Principio de funcionamiento

Los productos introducidos en la SureTec 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 palas del impulsor (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 corte antes de pasar a las cuchillas circulares (3), donde se cortan en tiras. Las tiras pasan directamente por las cuchillas transversales (4) que forman los cubos.



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 134 x 161 cm	600 kg	cojinetes abiertos

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

