

FAM STUMABO bringt den SureTec 240 mit der SureCut Unit auf den Markt Entdecken Sie diesen robusten Hochleistungswürfelschneider für eine Vielzahl von Obst und Gemüse bei Anuga FoodTec

Der SureTec 240 ist die neueste Ergänzung der breiten Palette an Obst- und Gemüseschneidern von FAM STUMABO. Diese Hochleistungsmaschine garantiert eine Spitzenproduktion unter schwierigen Produktionsbedingungen und ist ideal für die Verarbeitung von Tiefkühlgemüse und großem Frischgemüse geeignet. Zuverlässigkeit und Langlebigkeit sind wesentliche Elemente.

Die Schneidemaschine verfügt über das einzigartige Konzept der SureCut Unit (SCU). Mit der SCU können die Schneidkomponenten in einem Stück vormontiert und perfekt eingestellt werden, und zwar außerhalb der Maschine. So können auch nicht technisch geschulte Bediener die Schneidwerkzeuge sehr schnell, unkompliziert und fehlerfrei an der Maschine wechseln und installieren.

Auf diese Weise gewährleistet das neue SCU-Konzept die Schnittgenauigkeit vom ersten Moment jedes neuen Produktionslaufs an und maximiert die Betriebszeit der Produktion.

Breite Palette von Anwendungen

Mit der SureTec 240 können Verarbeiter eine Vielzahl von weicheren Obstprodukten wie Mango, Äpfel, Birnen und Erdbeeren in Würfel schneiden. Auch härteres Wurzelgemüse wie Karotten, Rüben und Knollensellerie fallen unter die Möglichkeiten der Schneidemaschine. Weitere erfolgreiche Produkte sind Rote Beete, Brokkoli, Zwiebeln und Kartoffeln.

Große Trommel reduziert die Notwendigkeit des Vorschneidens

Die Maschine ist mit einer großen Trommel ausgestattet, die eine maximale Produktzufuhr von 240 mm in jeder Abmessung aufnehmen kann. Dadurch wird die Notwendigkeit des Vorschneidens der Produkte reduziert.

Der SureTec 240 ist so konzipiert, dass er eine gründliche Reinigung ermöglicht. Er hat Auslässe in der Trommel zum Entfernen von Produktresten und einen abgerundeten Rohrrahmen. Die offene Schneidzone ist für schnelle Reinigung und visuelle Inspektion leicht zugänglich.

Die langlebigen Komponenten, die in der Maschine verwendet werden, gewährleisten eine lange Lebensdauer. Die Rutschkupplung und das Schlupferkennungssystem helfen, teure Ausfallzeiten zu vermeiden und schützen die Teile vor schweren Schäden oder Verschleiß. Der Antriebsbereich ist dank des aufklappbaren Schaltschranks schnell zugänglich.

Bei der Anuga FoodTec können Sie am Stand von FAM STUMABO (Halle 10.1, Stand E050 - F051) den SureTec 240 in Augenschein nehmen und mehr über seine Funktionen erfahren.

Über FAM STUMABO

FAM STUMABO ist ein Entwickler industrieller Schneidemaschinen und Hersteller von Präzisionsmessern für die Lebensmittelindustrie. Das Unternehmen bietet seinen Kunden bedarfsgerechte Lösungen zum Schneiden von Obst, Gemüse, Nüssen, Käse, Fleisch, Geflügel, Fisch, Kartoffelchips und Pommes frites, wobei verschiedene Zerkleinerungsformen (Scheiben, Würfel etc.) möglich sind. In den vergangenen 60 Jahren hat FAM STUMABO eine dauerhafte und enge Zusammenarbeit mit äußerst zuverlässigen und einflussreichen Unternehmen, Kunden und Partnern auf dem Markt der industriellen Lebensmittelverarbeitung aufgebaut. Das Unternehmen ist auf allen Kontinenten mit Kundenerfahrungszentren, Lagerbeständen und Dienstleistungsangeboten vertreten.

Weitere Informationen finden Sie auf www.fam-stumabo.com.