

Machine variaties

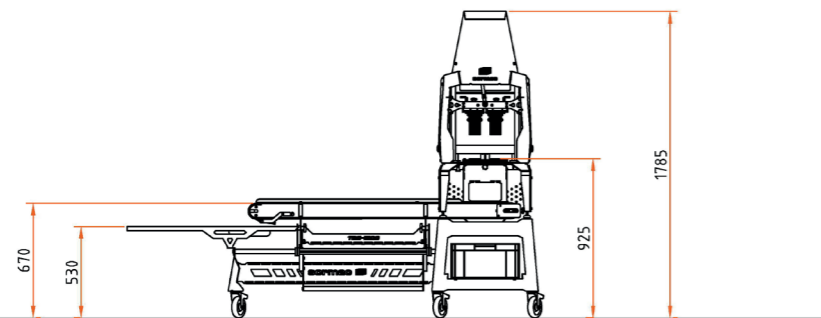
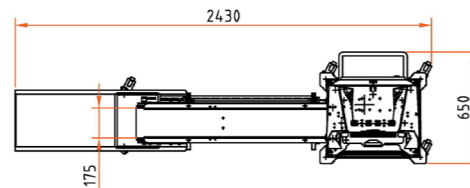
- Voor tafelopstelling met bakvulling
- Voor tafelopstelling met transportband
- Met mobiel frame en bakvulling
- Met mobiel frame en verrijdbare transportband TBA-1500
- Met Sormac dompelgoot DF

Opties

- Kern-scheiding
- Eindstuk-scheiding
- Krathouder voor onbewerkte producten
- Inpaktafel

Technical data

Type	FS-1500	TBA-1500
Aansluitspanning	230/400 V, 50/60 Hz	230/400 V, 50/60 Hz
Geïnstalleerd vermogen	0,75 kW	0,035 kW
Afmetingen (L x B x H)	550 x 460 x 1210 mm	1500 x 360 x 250 mm
Gewicht	~ 60 kg	~ 25 kg
Capaciteit	tot 1.500 stuks per uur	



Schijven- en partjessnijder FS-1500



Werkingsprincipe

De halfautomatische Schijven- en partjessnijder FS-1500 snijdt fruit en groenten in partjes, schijven of sticks. De machine is ontworpen om per cyclus tot twee producten te snijden. Het product wordt handmatig in het messensysteem geplaatst. Om het motoraangedreven stansmechanisme te starten/activeren, moeten beide startknoppen aan de zijkanten van de machine gelijktijdig met beide handen worden ingedrukt.

Afhankelijk van de uitvoering wordt het gesneden product opgevangen in een gastronormbak of afgevoerd via een transportband, continu of in stappen.

In een speciale uitvoering kan de FS-1500 / DF worden gemonteerd op een dompelgoot voor de behandeling van gesneden fruit en groenten. Gesneden appels verkleuren bijvoorbeeld zeer snel. Door de appels direct na het snijden in water op te vangen, wordt verkleuring voorkomen.

Capaciteit

De capaciteit van de halfautomatische Schijven- en partjessnijder FS-1500 voor fruit en groenten bedraagt maximaal 1.500 stuks per uur.

Voordelen

- Diverse snijopties: (ontklokte) partjes, (halve) schijven, sticks
- Vijf verschillende uitvoeringen (tafelmodel, met transportbanden, met dompelgoot)
- Hoogwaardige snijresultaten met rechte snijvlakken
- Direct motoraangedreven snijunit
- Weinig onderhoud
- Open frame, eenvoudig te reinigen
- Ontklokken voor partjes (appels)
- Eindstuk-scheiding
- Tweehand-bediening voor optimale veiligheid



Hygiënisch ontwerp en hoge toegankelijkheid

Open frameconstructie voor eenvoudige reiniging en hoge gebruiksvriendelijkheid. Optioneel kunnen een krathouder en een inpaktafel worden toegevoegd.

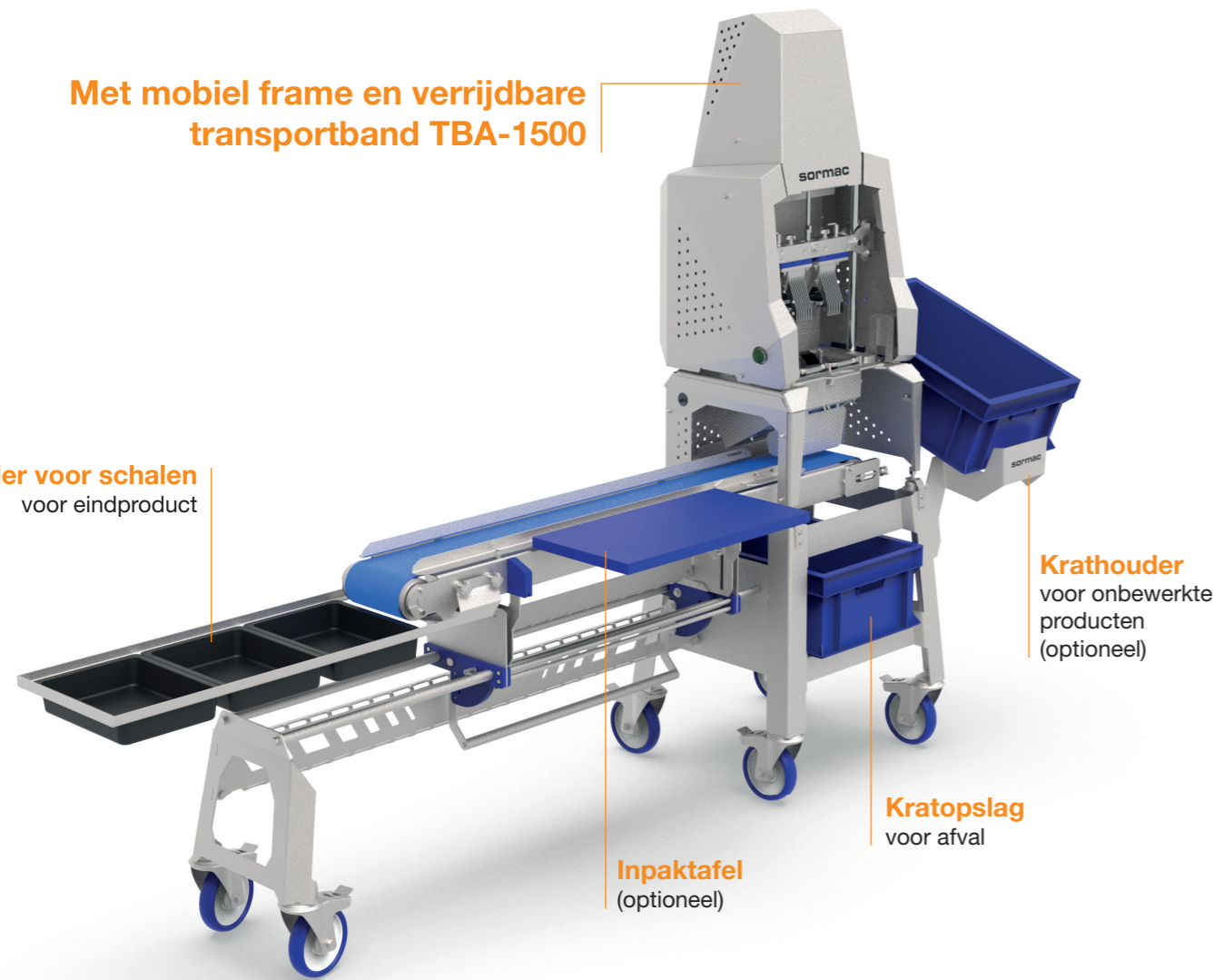
Tweehandbediening

Het snijproces wordt gestart door middel van een tweehandbediening om optimale veiligheid voor het bedienend personeel te waarborgen.

Werking met transportband

De duweenheid drukt het product door de snij-units op een transportband, die kan worden ingesteld op een continue of een stapsgewijze werking.

Met mobiel frame en verrijdbare transportband TBA-1500



Met directe vulling van schalen

Met mobiel frame, kratopslag en krathouder (optioneel).

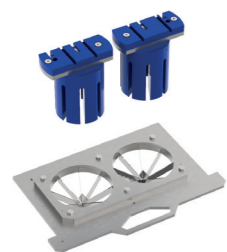
Voor tafelopstelling

Met of zonder transportband (optioneel)



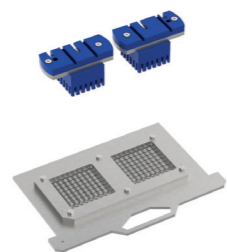
Met de Sormac dompelgoot DF

Direct afspoelen van het gesneden product. Ideaal voor appels.



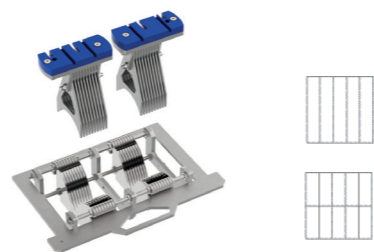
Partjessnede (optioneel met ontklokken)

- 4, 6, 8, 10, 12 or 16 segmenten
- ontklokker 25 mm



Sticks-snede

- voor sticks, baton-sneden of friet
- enkelstation: 20, 25, 30 of 40 mm
- dubbelstation: 10, 12,5 of 15 mm



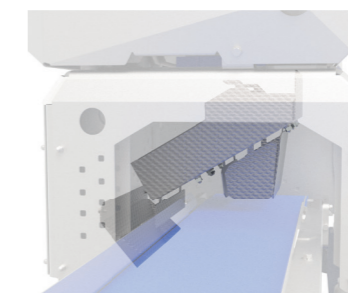
Schijf-snede (met optioneel halveren)

- 5,5, 6,5 of 10 mm
- max. product Ø 80 mm / L. 140 mm

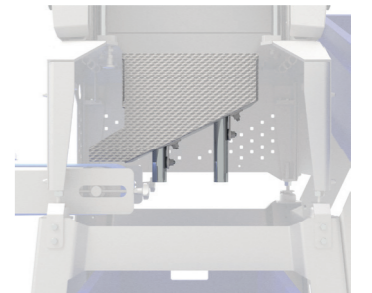
Diverse mesopties

Er zijn verschillende messensets beschikbaar voor het snijden van (ontklokte) partjes, (halve) schijven of sticks.

Alle mesontwerpen zijn uitgevoerd in een combinatie van roestvast staal en kunststof, geschikt voor de voedingsmiddelenverwerkende industrie. Het snelwisselsysteem



Eindstuk-scheiding



met kern-scheiding