

Systeme de coupe en deux des pommes de terre

La coupeuse de pommes de terre Farmco coupe les tubercules trop longs en deux dans le sens transversal, afin que les processeurs de pommes de terre frites puissent simplement et efficacement augmenter leur rendement, respecter les caractéristiques de longueur et éviter les problèmes de conditionnement liés à la longueur des produits.

Le système de coupe en deux des pommes de terre accepte un flux complet en ligne de pommes de terre sur une table à rouleaux Farmco Flite pour répartir uniformément le produit. Les pommes de terre passent ensuite dans un calibre de diamètre dans lequel les produits de petit diamètre sont séparés. Les pommes de terre de grand diamètre sont déviées vers un calibre de longueur en hauteur, qui élimine les pommes de terre courtes et transfère les longues vers l'unité de coupe en deux pour une coupe transversale. Le système peut être agencé de sorte que toutes les pommes de terre, y compris celles qui sont coupées en deux, soient déchargées sur le même convoyeur pour process ultérieur.



En opération, l'unité de coupe en deux des pommes de terre coupe généralement entre 320 et 360 tubercules par minute. Chacune des files de coupe comporte des poches de soutien en levage vertical, un dispositif destiné à centrer les pommes de terre dans les poches avant la coupe, et un mécanisme de coupe à couteau circulaire. Les files de coupe sont alimentées par un convoyeur angulaire intégré avec alimentation croisée. La coupeuse de pommes de terre présente la meilleure efficacité lorsqu'elle est utilisée en conjonction avec la table à rouleaux Farmco Flite, le calibre de diamètre et de longueur et les convoyeurs vibrants Key.

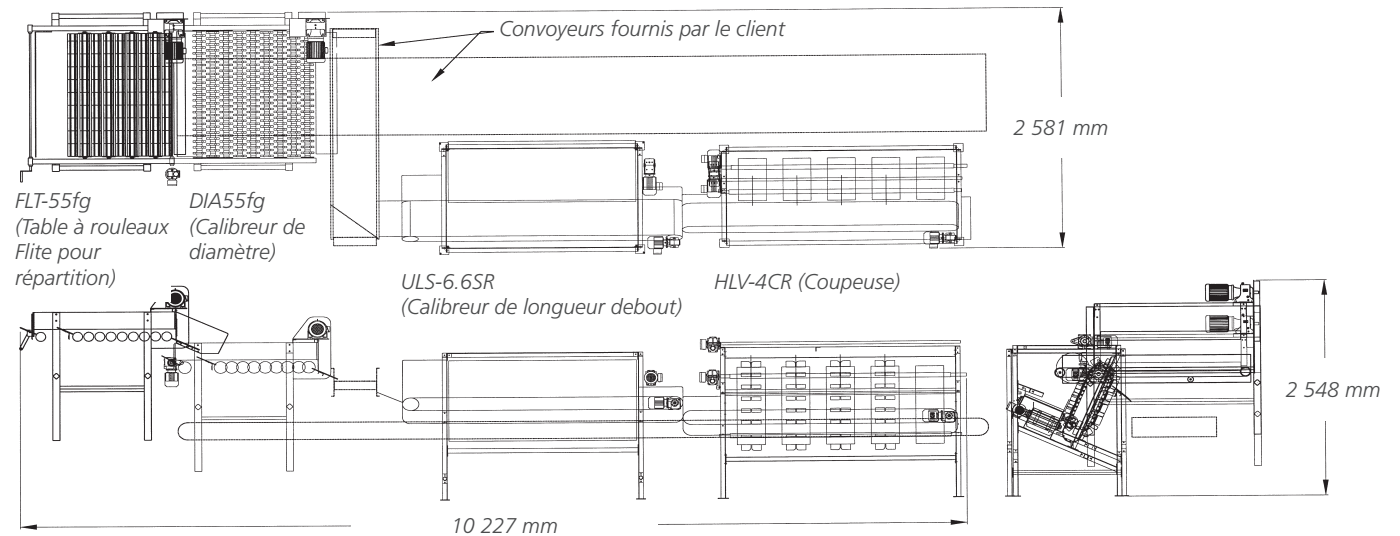


Avantages

- Calibrage précis
 - Réglage fin sur place
 - Simplification des spécifications de calibre
- Amortissement rapide
 - Production de produits finaux de la plus haute valeur
 - Haute capacité
 - Amélioration des rendements et de la qualité
- Déchets et re-traitement minimes
- Installation et exploitation économiques
- Simplicité d'emploi et d'entretien
- Adaptable à l'agencement des installations
- Intégration homogène avec les autres équipements Farmco, convoyeurs vibrants Iso-Flo et systèmes d'élimination automatique des défauts ADR pour les frites

Caractéristiques/information sur la coupeuse de pommes de terre

- Capacité : jusqu'à 320 à 360 pommes de terre par minute
- Mauvaises coupes très rares
- Calibrage : Jusqu'à quatre files de coupe en deux avec une cinquième file transférant les produits non traités dans le flux de la ligne
- Dimensions :
 - Longueur hors tout : 3 200 mm
 - Largeur hors tout : 1 448 mm
 - Hauteur hors tout : 1 930 mm
- Structure : acier inoxydable, plastique de qualité alimentaire, convoyeur avec alimentation croisée en maillage plastique de qualité alimentaire
- Moteurs
 - Standard : 230/460 V, 60 Hz triphasée
 - Autres caractéristiques moteur disponibles



Agencement suggéré du système

(Le positionnement de la machine peut varier en fonction de l'agencement et des contraintes spatiales)