

Potato Halver System

La **cortadora de papas** Farmco Potato Halver corta en mitades transversales aquellas papas que son demasiado largas. De esta manera, las máquinas cortadoras de papas fritas pueden aumentar su rendimiento en forma simple y eficiente, pueden cumplir con las especificaciones de longitud y evitar problemas vinculados con la longitud del producto durante el empaque.

El Potato Halver System puede trabajar con la unidad Farmco **Flite Roller Table** para permitir el paso de las papas a través de la línea completa de circulación y lograr así una distribución pareja del producto. A continuación, las papas avanzan hacia una unidad de **clasificación por diámetro (Diameter Sizer)** que separa los productos de diámetro pequeño. Las papas de diámetro mayor se separan hacia una unidad de clasificación por longitud vertical (Upright Length Sizer), que elimina las papas pequeñas y transfiere las papas largas hacia la unidad de corte transversal (Potato Halver). El sistema se puede desplegar, de manera que todas las papas, incluyendo las cortadas en mitades, se descarguen en la misma cinta transportadora para luego procesarse.



En las operaciones de planta, la unidad Potato Halver por lo general corta entre 320 y 360 papas por minuto. Cada carril de corte en mitades incluye divisiones de levantado vertical, un dispositivo que permite centrar las papas en las divisiones antes de cortarlas y un mecanismo de corte con cuchillas circulares giratorias. Las papas ingresan a los carriles de corte mediante una cinta transportadora integral, de alimentación inclinada. El sistema Potato Halver logra una mayor eficiencia cuando se utiliza en forma conjunta con las unidades Farmco Flite Roller Table, Diameter Sizer y Length Sizer, y con los sistemas de cintas transportadoras vibratorias de Key.

Beneficios

- Tamaño preciso
 - Afinación en planta
 - Facilita el cumplimiento de las especificaciones de tamaño
- Rápida amortización
 - Permite obtener productos finales de elevado valor
 - Gran capacidad
 - Mejora el rendimiento y la calidad
- Mínimo nivel de desperdicios o necesidad de reprocesamiento
- Instalación y funcionamiento económicos
- Fácil de operar y mantener
- Fácil adaptación al diseño de la planta
- Integración fácil y sin complicaciones con otros equipos Farmco, con las cintas transportadoras vibratorias Iso-Flo y con los sistemas automáticos de eliminación de defectos, ADR, para papas cortadas en tiras.



Productos Key Mexicana S. de R. L. de C. V.
Av. Tecnológico No. 30 Sur • Planta Alta Int. 01 • Zona Centro 76000
Queretaro, Qro. Mexico • Phone: +52 442.210.1390 • www.key.net



Especificaciones e información sobre la unidad Potato Halver

- Capacidad: capacidad típica de hasta un máximo de entre 320 y 360 papas por minuto.
- Muy bajo nivel de cortes defectuosos.
- Determinación de tamaños: hasta cuatro carriles de corte por la mitad y un quinto carril que transfiere el material sobrante hacia la circulación de la línea.
- Dimensiones:
 - Longitud total: 3200 mm (126")
 - Ancho total: 1448 mm (57")
 - Altura total: 1930 mm (76")
- Construcción: acero inoxidable, plástico apto para productos alimenticios, cinta transportadora de alimentación cruzada mediante una malla de plástico apta para productos alimenticios
- Motores
 - Estándar: 230/460 V, 60 Hz, trifásico
 - Se encuentran disponibles otras especificaciones de motor

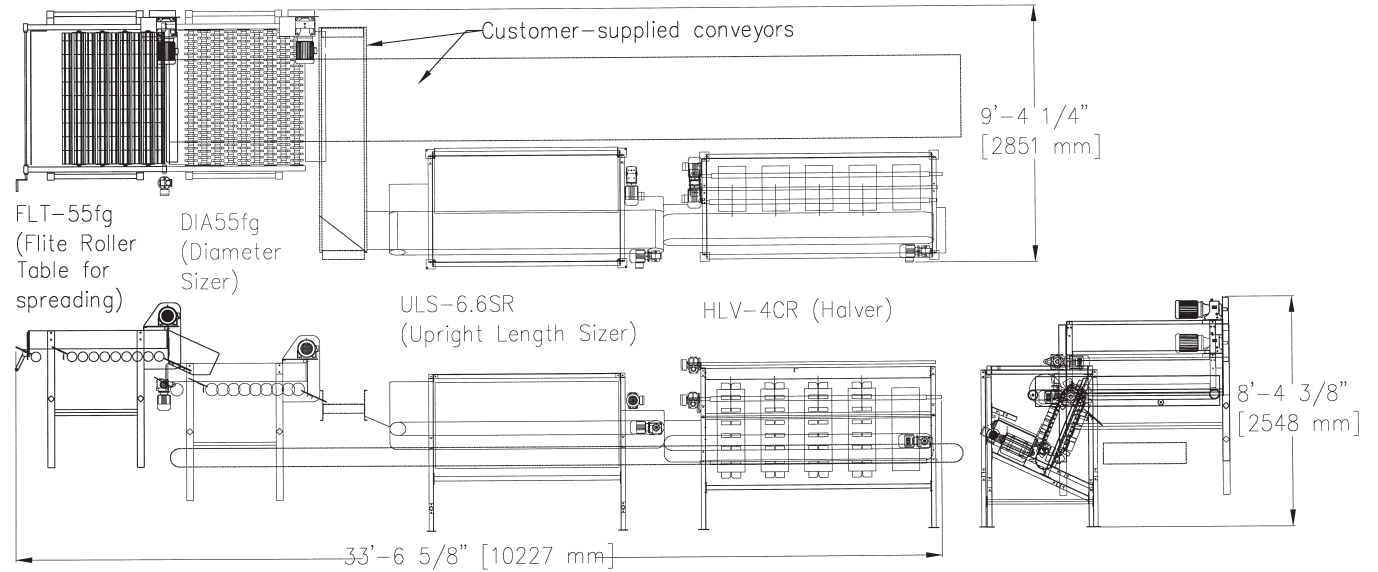


Diagrama sugerido del sistema

(La ubicación de la máquina puede variar en función de los requisitos de diseño y espacio)