

OVER DE HYDROCUTTER

De Hydrocutter is een compacte snij-oplossing voor het snijden van grote volumes in sticks, wedges, helften of kwarten (tot 8.000 kg/u). De Hydrocutter wordt doorgaans gebruikt voor het snijden van Franse friet, maar is ook geschikt voor producten met schil.

De aardappelen gaan onder hoge waterdruk door een waterbak die is aangesloten op een pomp met een brede passage. Het product blijft intact, terwijl de uitlijnbus ervoor zorgt de aardappels in de lengte door het messenblok worden geduwd om ze in lange sticks te snijden.

De Hydrocutter heeft wielen zodat de machine eventueel uit de productie kan worden gehaald. Indien gewenst is een vast frame ook mogelijk.

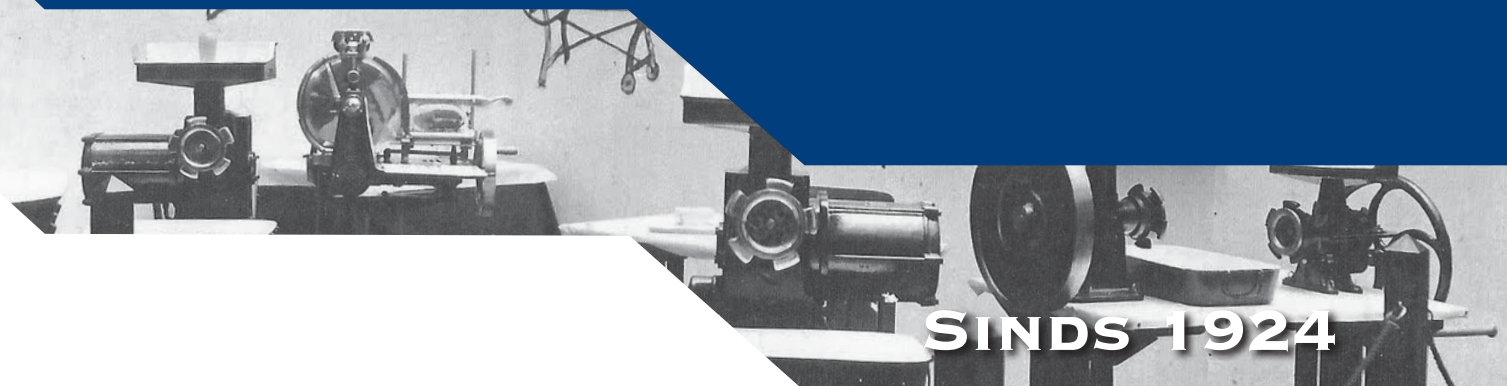
*De Hydrocutter is geschikt voor het snijden van de volgende producten:
Aardappelen - Rode biet - Andere producten*



FINIS DOOR DE JAREN HEEN

Finis Foodprocessing Equipment B.V. is al sinds 1924 een van de grootste spelers op de markt voor constructie van machines voor de voedingsmiddelen-industrie. Aloisius van Raaij (ook wel Alois genoemd) wilde de markt altijd al imponeren met een frisse kijk op technologie in combinatie met de snelst mogelijke service.

En nu we honderd jaar en 4 generaties verder zijn, heeft dit familiebedrijf nog steeds dezelfde drive als het gaat om het ondersteunen van klanten. Met ambities uit het verleden, de huidige generatie, en oplossingen voor de toekomst biedt het hele Finis-team baanbrekende oplossingen die ervoor zorgen dat klanten zich kunnen onderscheiden in de huidige markt.



SAMENWERKING FINIS || EILLERT

Finis en Eillert hebben in 2011 de krachten gebundeld. De activiteiten van beide bedrijven vulden elkaar perfect aan en dat heeft geleid tot een compleet leveringsprogramma van lijnen voor de voedingsindustrie waar onze gemeenschappelijke

klanten van profiteren. Finis heeft brede ervaring in de verwerkingstechniek voor met name knolgewassen, daar waar Eillert zich richt op de verwerkingstechnieken voor bladgroente.

CONTACT

www.finis-eillert.com | info@finis-eillert.com | +31 (0)315 69 55 69

EILLERT DOOR DE JAREN HEEN

Door de jaren heen heeft Eillert B.V. zich ontwikkeld tot een toonaangevende fabrikant van verwerkingsmachines en complete productielijnen voor de groentesector (aardappels, groente en fruit).

De machines en lijnen worden wereldwijd in verschillende modellen en capaciteiten geleverd aan gerenommeerde verwerkingsbedrijven, die op hun beurt weer leveren aan supermarkketens, bekende fastfoodketens, cateringbedrijven en de institutionele markt, evenals aan diepvriesbedrijven, groentedrogerijen, groentesnijderijen en andere groenteverwerkingssectoren. Een uitgebreid netwerk van agenten en dealers zorgt voor het klantcontact en distribueert en onderhoudt de machines.



WEDGES, STICKS, KWARTEN, HELFTEN SNIJDEN

Aardappelen - Rode biet - Andere producten

HYDROCUTTER

HYDROCUTTER

WEDGES, STICKS, KWARTEN, HELFTEN SNIJDEN

PASKLARE OPLOSSINGEN

We bieden pasklare oplossingen op basis van uw specifieke behoeften.

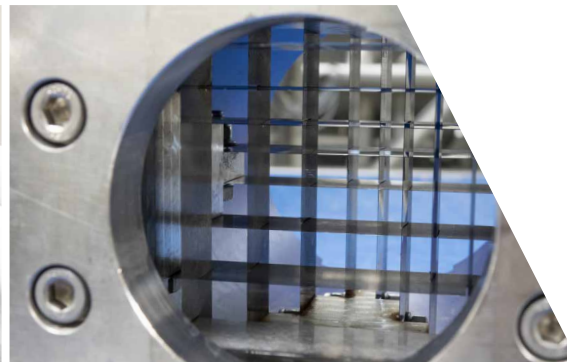


EIGENSCHAPPEN

- Compacte en hygiënische constructie vervaardigd uit roestvrijstalen en andere corrosiebestendige en voedselveilige materialen
- Roestvrijstalen uitlijnbus met quick-release klemstelsysteem, gebruik van gereedschap niet nodig
- Roestvrijstalen besturingskast voor het bedienen van band en pomp; frequentieregelaar voor pomp inbegrepen
- Open, modulaire ontwateringsband met zeefplaat voor het verzamelen van snippers
- Verrijdbaar frame



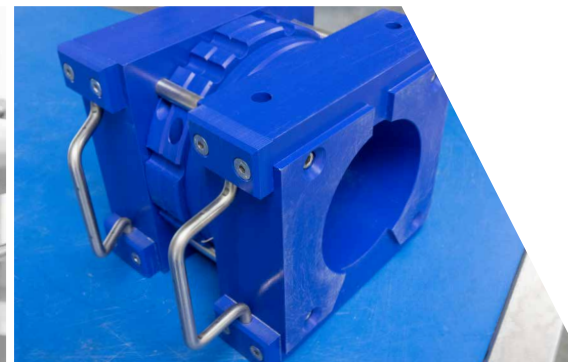
Gemakkelijk verwisselbaar messenblok



Messenblok voor het snijden van sticks (Franse friet)



Quick-release uitlijnbus



Slim ontworpen messenblok voor het snijden van helften, kwarten en wedges

SLIM ONTWERPEN MESSENBLOK

Mogelijkheid om het slim ontworpen, universele messenblok te configureren om te kunnen halveren, in vier delen of in 6 of 8 delen te snijden. Allemaal met hetzelfde messenblok.

SPECIFICATIES

Capaciteit*:	tot 8.000 kg/u
Waterbakcapaciteit:	2 m ³
Uitlijnbus:	2 soorten inbegrepen (60 mm en 80 mm)
Geïnstalleerd vermogen pomp:	4 kW
Max. productdiameter:	80 mm

* Afhankelijk van het soort en de kwaliteit van het product en de gewenste eindkwaliteit

OPTIES

- Messenblokken voor verschillende snijmaten, Franse friet van 8mm en dikker
- Vast of verrijdbaar frame
- Roestvrijstalen pompbehuizing

