

Cubettatrice ad alta capacità per un funzionamento continuo

CMD.2 è una cubettatrice a tamburo ad alta capacità in grado di tagliare uniformemente maiale e manzo congelati in cubetti e strisce molto netti.

E' caratterizzata da un funzionamento continuo per capacità produttive elevate.

Essa può tagliare a temperature molto basse tra 2°C e - 15°C, in base a struttura, grasso, umidità e contenuto di sale. Ne deriva un prodotto non appiccicoso libero di rotolare, il che semplifica la pesatura ed il confezionamento.

La macchina offre una qualità di taglio superiore, più attraente in quanto il prodotto non è forzato attraverso una griglia ma viene tagliato delicatamente da mandrini rotanti con lame.

Il largo tamburo ripido contribuisce ad un'alta capacità di alimentazione.

Applicazioni

CMD.2 è ampiamente impiegata nel settore della carne e del pollame. E' in grado di lavorare grandi blocchi di carne di forma squadrata, rettangolare o cilindrica.

E' adatta a tagliare in cubetti e strisce di alta qualità pollo cotto. Nel settore della carne rossa produce cubetti di alta qualità di pancetta e prosciutto crudo quale Serrano, Parma e molte varietà di prosciutto crudo essiccato.

CMD₂



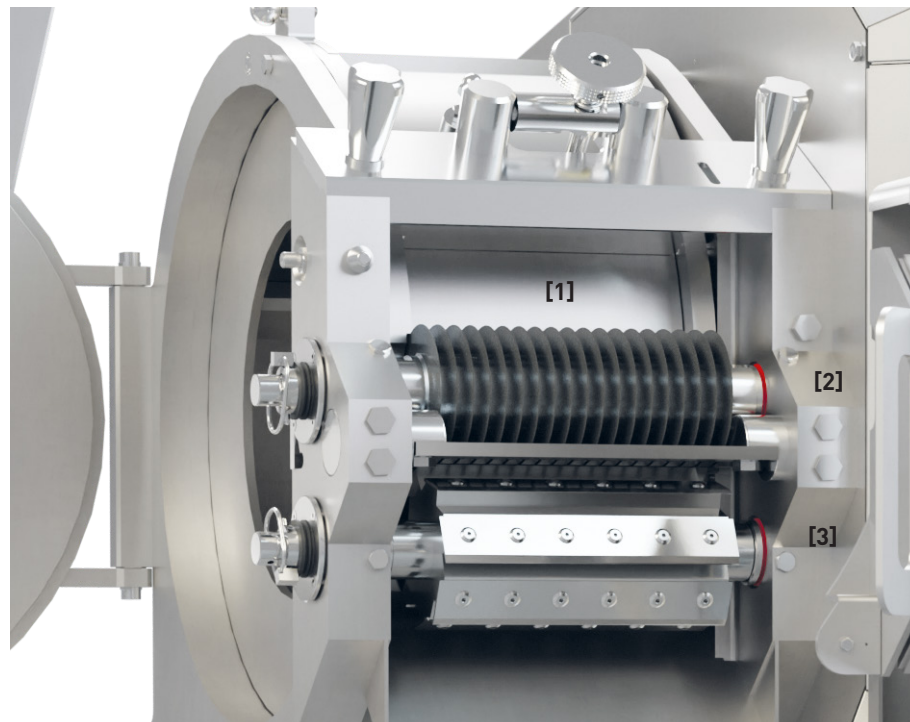
Caratteristiche

- Un motore potente di 11 kW con variatore di frequenza può lavorare in condizioni estreme.
- Dotata di un generoso tamburo per l'alimentazione di blocchi di grandi dimensioni di carne, di forma squadrata, rettangolare o cilindrica. Spesso non è più necessario il pretaglio.
- Alberi scanalati rimovibili consentono un cambio rapido e facile degli attrezzi di taglio da una misura all'altra.
- La costruzione di acciaio inossidabile ed il disegno sanitario facilitano la pulizia.

Principio di funzionamento

Il coltello fetta a regolazione continua taglia prima il prodotto in fette (1). Poi il mandrino delle lame circolari (2) taglia le fette in strisce. Infine il mandrino delle lame trasversali (3) taglia le strisce in cubetti o alla lunghezza desiderata.

La combinazione dei tre attrezzi di taglio permette una flessibilità molto elevata nella scelta delle misure di taglio e dei formati.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L X L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
L 210 mm x Ø 200 mm	11 kW	182 x 147 x 215 cm	930 kg	telaio altezza maggiore o tramoggia di scarico per vagonetto

L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO
E: sales@fam.be

www.fam-stumabo.com



FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.