

Snijmachine met hoge capaciteit voor continubedrijven

De CMD.2 is een robuuste, betrouwbare trommelsnijmachine met hoge capaciteit die bevroren varkens- en rundvlees gelijkmatig in zeer zuivere blokjes en reepjes kan snijden.

Hij is geschikt voor continubedrijven voor hoge productiecapaciteiten.

Het product kan gesneden worden bij zeer lage temperaturen tussen 2 °C en -15 °C, afhankelijk van textuur, vet, vocht en zoutgehalte. Het resultaat is een product dat niet kleeft en los rolt, wat het wegen en verpakken vereenvoudigt.

Hoogwaardige, aantrekkelijke snijkwaliteit, omdat het product niet door een snijraaster wordt geforceerd, maar voorzichtig met roterende messenrollen wordt gesneden.

De grote steile trommel draagt bij aan een grote toevoercapaciteit.

Toepassingen

De CMD.2 wordt veel gebruikt in het vlees- en gevogeltesegment. Hij kan grote blokken vlees in vierkante, rechthoekige of cilindrische vorm verwerken.

Dit model is geschikt om gekookte kip in blokjes en reepjes van hoge kwaliteit te snijden. In het segment rood vlees levert het hoogwaardige blokjes van bacon en gerookte ham, zoals Serrano, Parma en vele soorten gedroogde ham.

CMD₂



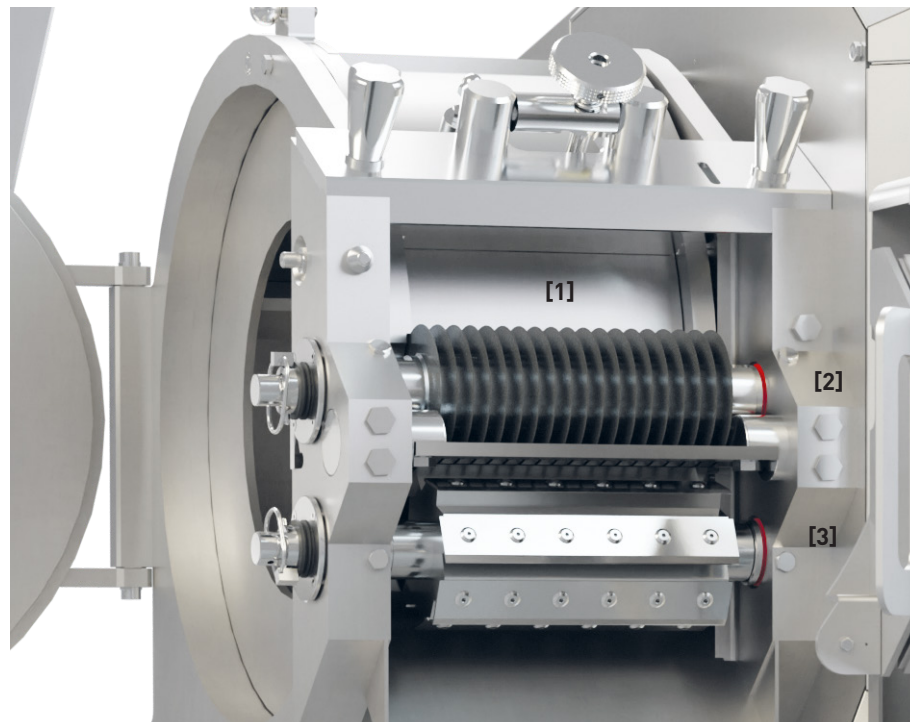
Eigenschappen

- **Krachtige motor van 11 kW met aandrijving met variabele snelheid, geschikt voor extreme condities.**
- **Uitgerust met een grote producttrommel voor invoer van grote blokken vlees in vierkante, rechthoekige of cilindrische vorm. Maakt voorsnijden vaak overbodig.**
- **Afneembare spieassen waardoor het snijgereedschap snel en eenvoudig van de ene snijmaat naar de andere kan worden omgezet.**
- **Volledig roestvrijstalen constructie en hygiënisch ontwerp voor eenvoudig schoonmaken.**

Werkingsprincipe

Het traploos verstelbare snijmes (1) snijdt het product eerst in plakjes. Vervolgens snijden de cirkelmessen (2) de plakken in reepjes. Tot slot snijdt de afkortmessenrol (3) de reepjes in blokjes of op de gewenste lengte.

De combinatie van drie snijgereedschappen zorgt voor een zeer grote flexibiliteit in de keuze van snijgroottes en -vormen.



Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
L 210 mm x Ø 200 mm	11 kW	182 x 147 x 215 cm	930 kg	extra hoog frame of uitvoergoot voor bakken

Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt. Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

