

Высокопроизводительная машина для нарезки кубиками

CMD.2 — это прочная и надежная высокопроизводительная барабанная машина для нарезки кубиками, которая справится даже с нарезкой на кубик или соломку замороженной свинины и говядины.

Эта модель подходит для непрерывной и высокоэффективной эксплуатации.

Она может нарезать продукты очень низкой температуры от +2 до -15 °С в зависимости от консистенции, а также содержания жира, влаги и соли. В результате образуется нелипкий продукт, который проще взвешивать и упаковывать.

Машина обеспечивает превосходное качество резки и привлекательный внешний вид продукта, который не проталкивается через режущую сетку, а аккуратно нарезается ножами вращающихся шпинделей.

Большой барабан с наклонным элементом гарантирует высокопроизводительную подачу.

Применение

Машина CMD.2 широко используется в сегменте переработки мяса, включая птицу. Она подходит для нарезки больших блоков мяса квадратной, прямоугольной или цилиндрической формы.

Эта модель предназначена для качественного нарезания приготовленного мяса курицы кубиками и полосами. Если используется красное мясо, с помощью представленной машины можно производить высококачественные кубики из бекона и вяленого окорока (серрано, парма), а также из другой сыровяленой ветчины.

CMD₂



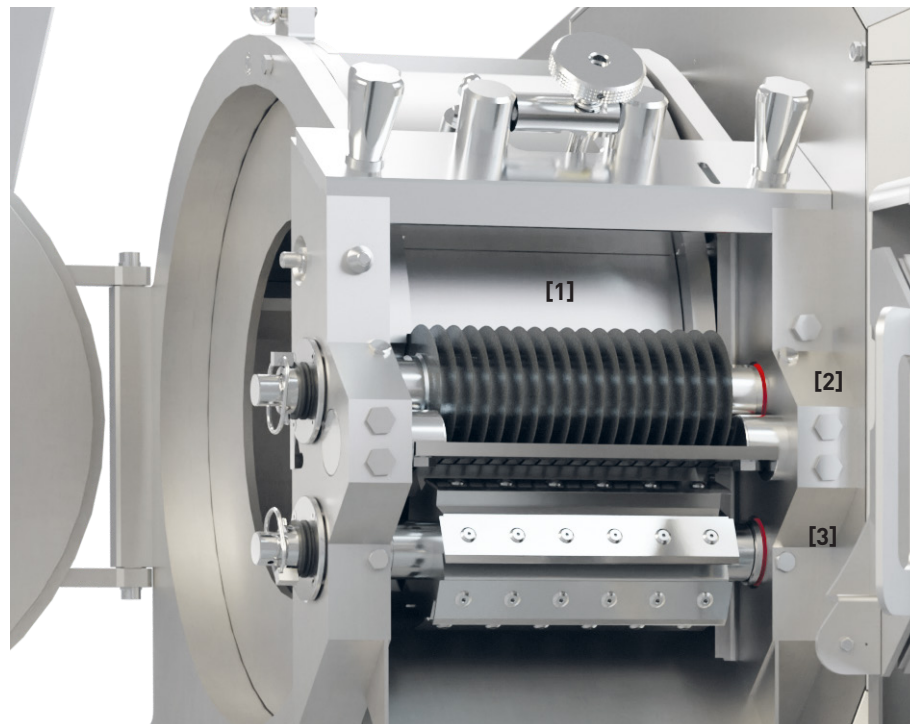
Особенности

- Мощный двигатель на 11 кВт с частотно-регулируемым приводом способен работать в экстремальных условиях.
- Машина оснащена большим рабочим барабаном для загрузки крупных блоков мяса квадратной, прямоугольной или цилиндрической формы. Во многих случаях предварительная резка не нужна.
- С помощью съемных шлицевых валов можно быстро и легко менять режущие инструменты для выбора различных размеров резки.
- Конструкция, полностью изготовленная из нержавеющей стали, соответствует санитарно-гигиеническим требованиям для облегчения очистки.

Принцип работы

Бесступенчато регулируемый нож сначала нарезает продукт на ломтик. Затем дисковые ножи разрезают ломтики на соломку. Наконец, шпindel ножей поперечной резки разрезает соломку на кубики необходимой длины.

Комбинация трех режущих инструментов обеспечивает очень высокую эксплуатационную гибкость при выборе размеров и форм нарезки.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 210 mm x Ø 200 mm	11 kW	182 x 147 x 215 cm	930 kg	Очень высокая рама или разгрузочный лоток для контейнеров

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

