Fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

Cubitadora de gran capacidad para operaciones continuas

La CMD.2 es una cubitadora de tambor robusta, fiable y de gran capacidad, capaz de cortar uniformemente queso en dados y tiras muy limpios.

Ofrece un funcionamiento continuo para altas capacidades de producción.

La máquina proporciona una calidad de corte superior y que le da un mayor atractivo al producto, ya que este no tiene que pasar por una rejilla de corte sino que se corta con suavidad en un husillo de cuchillas giratorio.

La tolva de entrada con su gran inclinación contribuye a una alimentación ininterrumpida de alta capacidad

Aplicaciones

La CMD.2 se utiliza ampliamente en el segmento de queso.

Es capaz de manipular grandes bloques de queso de forma cuadrada, rectangular o cilíndrica.

CMD2

Características

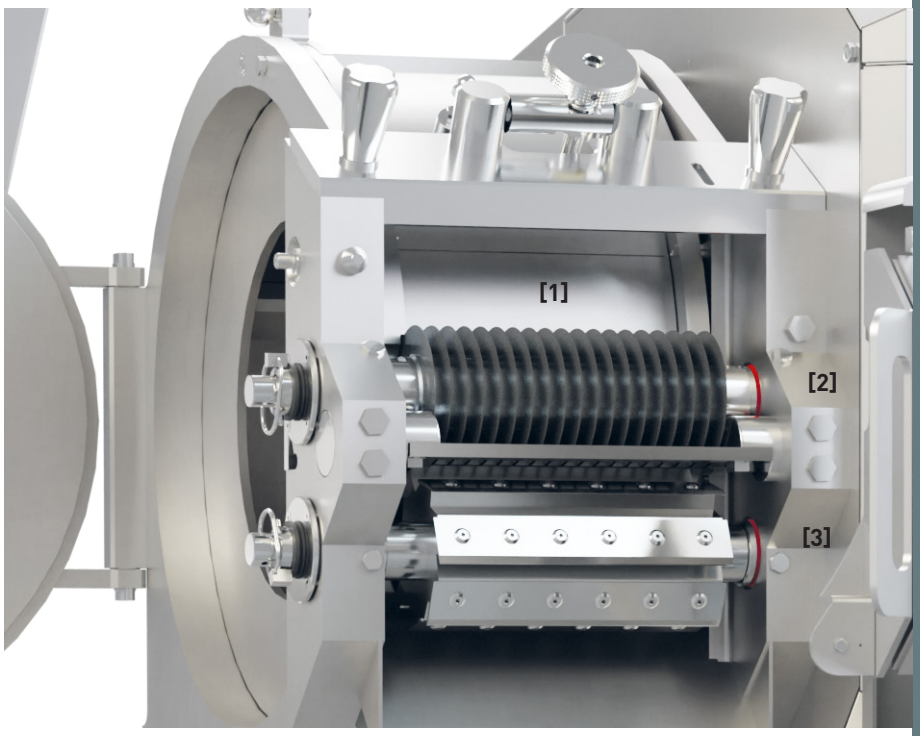
- El potente motor de 11 kW con variador de frecuencia puede trabajar en las condiciones más extremas.
- Equipada con un gran tambor de producto para grandes tamaños de entrada de bloques de queso en forma cuadrada, rectangular o cilíndrica. A menudo hace innecesario el corte previo.
- Ejes ranurados desmontables que facilitan y agilizan el cambio de las herramientas de corte de un tamaño de corte a otro.
- Construcción completa en acero inoxidable y diseño sanitario para facilitar la limpieza.

Principio de funcionamiento

La cuchilla de corte (1) inifinitamente ajustable corta primero el producto en rodajas.

A continuación, las cuchillas circulares (2) cortan las rodajas en tiras. Por último, el eje de cuchillas transversales (3) corta las tiras en dados o a la longitud deseada.

La combinación de tres herramientas de corte permite una gran flexibilidad en la elección de tamaños y formas de corte.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 210 mm x Ø 200 mm	11 kW	182 x 147 x 215 cm	930 kg	bastidor extra alto o canal de descarga para contenedores

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norte-americanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

FAM STUMABO
E: info@fam-stumabo.es
www.fam-stumabo.com