Fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

Cubeuse à grande capacité pour fonctionnement en continu

La CMD.2 est une cubeuse robuste, fiable et de grande capacité, capable de couper uniformément le fromage en cubes ou en lanières.

Elle peut fonctionner en continu pour des capacités de production importantes.

La machine offre une qualité de coupe supérieure. En effet, ici le produit n'est pas alimenté par pression à travers une grille de coupe, mais il est délicatement coupé par des mandrins couteaux rotatifs.

Le grand tambour permet une alimentation à de grandes capacités.

Applications

La CMD.2 est largement utilisée dans l'industrie fromagère. Elle est capable de transformer de grands blocs de fromage de forme carrée, rectangulaire ou cylindrique.

CMD2

Caractéristiques

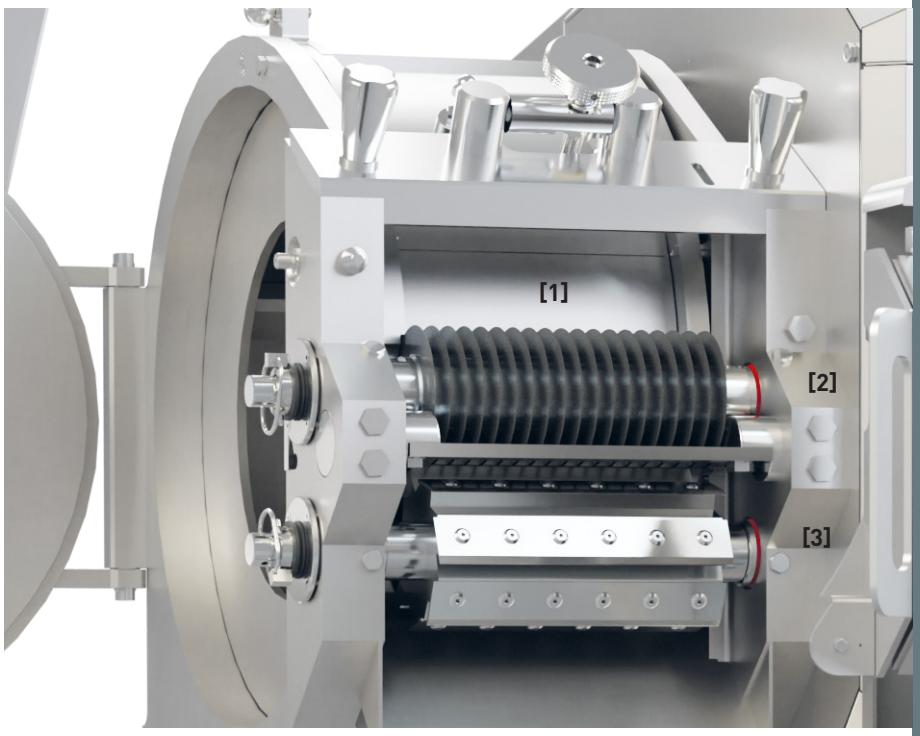
- **Moteur puissant de 11 kW avec variateur de fréquence capable de supporter des conditions extrêmes.**
- **Équipée d'un grand tambour pour permettre l'alimentation de gros blocs de fromage de forme carrée, rectangulaire ou cylindrique. La pré-coupe est souvent inutile.**
- **Arbres cannelés amovibles qui permettent de changer facilement et rapidement les outils de coupe d'une taille à l'autre.**
- **Construction entièrement en acier inoxydable et conception sanitaire pour un nettoyage facile.**

Fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

Principe de fonctionnement

Le couteau réglable (1) en continu commence par couper le produit en tranches. Ensuite, les couteaux circulaires (2) découpent les tranches en lanières. Pour finir, ces lanières sont coupées en cubes ou à la longueur désirée par le mandrin couteaux transversaux (3).

La combinaison de trois outils de coupe permet une très grande flexibilité dans le choix des tailles et des formes de coupe.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L 210 mm x Ø 200 mm	11 kW	182 x 147 x 215 cm	930 kg	châssis de base pour montage sur roulettes, sortie de goulotte pour bacs Europe

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection !"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.
Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits.
Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

FAM STUMABO
E: sales@fam.be
www.fam-stumabo.com