Fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

Hochleistungswürfler für den Dauerbetrieb

Die CMD.2 ist eine leistungsfähige und zuverlässige Trommel-Schneidemaschine mit hoher Kapazität. Sie eignet sich hervorragend zum gleichmäßigen Schneiden von gefrorenem Schweine- und Rindfleisch in Würfel und Streifen.

Sie ist ideal für die Produktion großer Mengen geeignet. Die Maschine kann bei sehr niedrigen Temperaturen zwischen 2 °C und -15 °C schneiden, je nach Beschaffenheit, Fett, Feuchtigkeit und Salzgehalt des Produkts. Das geschnittene Produkt verklebt nicht und kann dadurch problemlos gewogen und verpackt werden.

Die CMD.2 punktet mit einer herausragenden Schnittqualität, da das Fleisch nicht durch ein Schneidgatter gepresst wird, sondern schonend von rotierenden Messerwellen geschnitten wird. Durch die schonende Verarbeitung bleibt die Qualität des Fleisches erhalten.

Die steile Zuführrutsche trägt zu einer unterbrechungsfreien Zuführung mit hoher Kapazität bei.

Anwendungen

Die CMD.2 wird häufig im Fleisch- und Geflügelsegment eingesetzt. Sie kann große Fleischblöcke in rechteckiger Form oder Kaliberware verarbeiten.

Im roten Fleischsegment liefert sie hochwertige Würfel aus Speck und Schinken wie Serrano, Parma und viele Sorten von Rohschinken. Sie eignet sich ebenfalls zum hochwertigen Würfeln und Streifenschneiden von gekochtem Hähnchenfleisch.

CMD2

Eigenschaften

- **Herausnehmbare Steckachsen für ein schnelles und einfaches Wechseln der Messerwellen.**
- **Leistungsstarker 11 kW-Motor mit Frequenzumrichter für extreme Bedingungen**
- **Ausgestattet mit einer großen Produkttrommel für große Zufuhrgrößen von Fleischblöcken und Kaliberware. Das macht das Vorschneiden oft überflüssig.**
- **Vollständig aus Edelstahl gefertigt und in hygienischem Design für einfache Reinigung.**

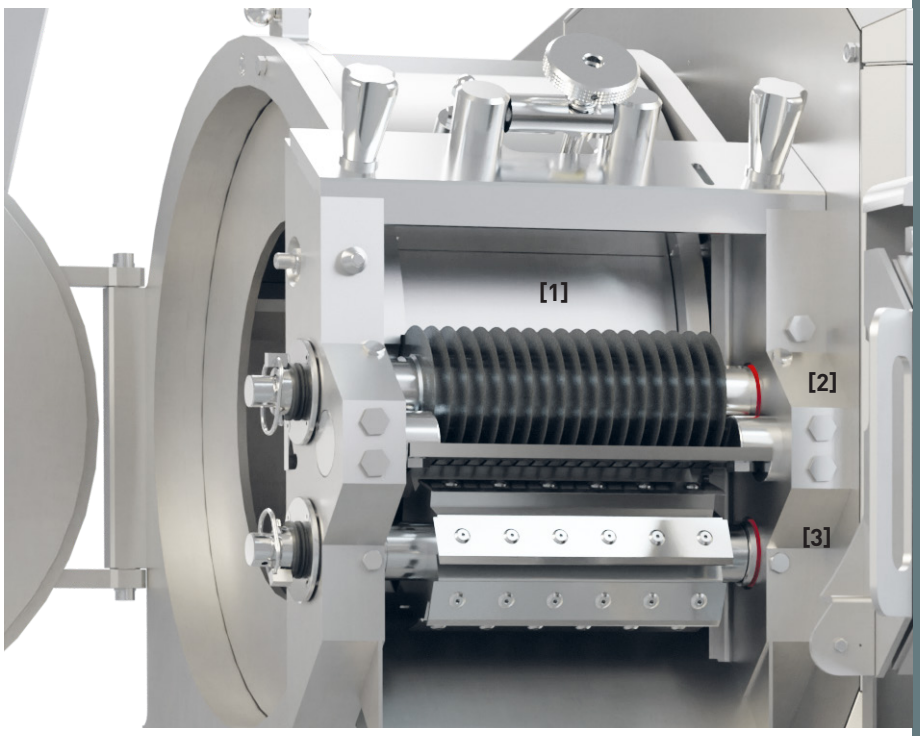
Fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

Funktionsprinzip

Die Produkte in der CMD.2 werden mittels sehr scharfer Messer in drei Dimensionen geschnitten.

Die Zentrifugalkraft drückt das Produkt an die Innenseite der Trommelwand, während die Schaufeln das Produkt am Scheibenmesser (1) vorbeiführen. Die Dicke der Scheibe ist stufenlos einstellbar.

Der zweite Schnitt erfolgt mit schnell rotierenden Rundmessern (2), die Streifen erzeugen. Diese Streifen werden dann direkt in die Hackmesserwelle (3) für den dritten und letzten Schnitt geführt, wodurch Würfel oder Stifte entstehen.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORGUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
L 210 mm x Ø 200 mm	11 kW	182 x 147 x 215 cm	930 kg	Extra hoher Rahmen oder Auslaufrinne für Euro Behälter

Lebensmittelhygiene und Bedienersicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

"Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!"

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

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