Fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

CMD2

Kostkownica o dużej wydajności do pracy ciągłej

CMD.2 to solidna, niezawodna kostkownica bębnowa o dużej wydajności, przeznaczona do równomiernego krojenia mrożonej wieprzowiny i wołowiny w niezwykle równe kostki i paski.

Funkcja pracy ciągłej pozwala osiągać dużą wydajność produkcji.

Maszyna kroi skutecznie w bardzo niskich temperaturach, w przedziale od 2°C do -15°C, w zależności od tekstury produktu, zawartości tłuszczu, wilgoci i soli. W rezultacie produkt nie klei się, przesuwa się swobodnie, co upraszcza ważenie i pakowanie.

Maszyna zapewnia najwyższą, niezwykle precyzyjną jakość krojenia, ponieważ produkt nie jest przeciskany przez kratkę tnącą, ale delikatnie krojony za pomocą obracających się noży zamontowanych na głowicach.

Stromy kanał zasilający zapewnia nieprzerwane podawanie materiałów z dużą wydajnością.

Zastosowania

Urządzenie CMD.2 ma szereg zastosowań w segmencie mięsa i drobiu. Przetwarza duże kwadratowe, prostokątne lub w kształcie walca bloki mięsa.

Przeznaczone jest do wysokiej jakości krojenia w kostkę i paski gotowanego kurczaka. W segmencie mięs czerwonych produkuje doskonałej jakości kostki z boczku i szynki peklowanej typu serrano, parmeńskiej oraz wiele odmian szynek suszonych.

Cechy

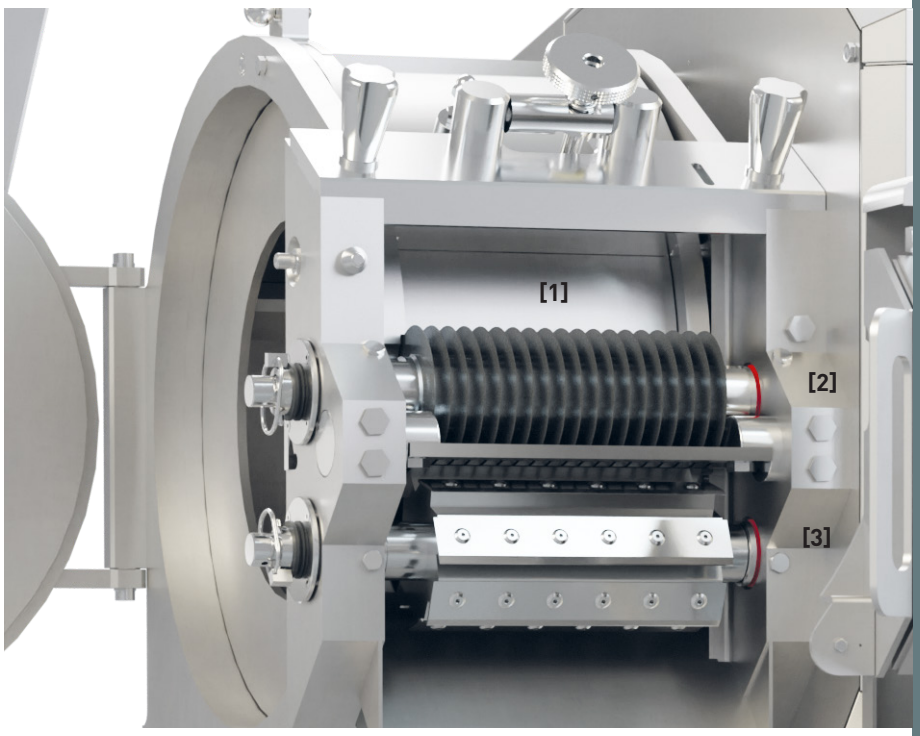
- **Mocny silnik o mocy 11 kW z przetwornicą częstotliwości radzi sobie w ekstremalnych warunkach.**
- **Duży bęben umożliwia wprowadzanie do maszyny dużych bloków mięsa lub sera o kształcie kwadratu, prostokąta lub walca. Często eliminuje potrzebę wstępnego przycinania.**
- **Zdejmowane wielowypustowe wałki umożliwiają szybką i łatwą wymianę narzędzi tnących w obrębie różnych rozmiarów.**
- **Cała konstrukcja urządzenia jest wykonana ze stali nierdzewnej, co ułatwia jej utrzymywanie w czystości.**

Fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

Zasada działania

Regulowany nóż plastrujący (1) tnie najpierw produkt na plastry. Następnie noże okrągłe tną (2) plastry na słupki. Następnie za pomocą głowicy noży poprzecznych (3) słupki zostają pocięte na kostkę lub docięte na żądaną długość.

Połączenie trzech narzędzi tnących zapewnia dużą uniwersalność w doborze rozmiarów i kształtów cięcia.



Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
L 210 mm x Ø 200 mm	11 kW	182 x 147 x 215 cm	930 kg	bardzo wysoka rama lub zsypnia wylotowa do pojemników

Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.
Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przesłania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

FAM STUMABO
E: biuro@fam-stumabo.pl
www.fam-stumabo.com