

Tagli di precisione della massima qualità

Flexifam 55 offre ai trasformatori la versatilità di tagliare formaggi a pasta dura o più morbidi, a temperatura positiva, in cubetti e strisce di elevata qualità.

Essa produce cubetti e filetti molto accurati nelle misure da molto piccole a medie. Il diametro largo del tamburo aggiunge ulteriore flessibilità permettendo di tagliare prodotti di forma lunga, come i filoni di mozzarella, eliminando la necessità di un pre-taglio.

Questa macchina ha un sistema esclusivo di smontaggio dei mandrini di taglio, progettato per ridurre significativamente i tempi di cambio e di pulizia per le varie misure di taglio.

Applicazioni

Flexifam 55 è largamente usata nell'industria lattiero-casearia per prodotti come Mozzarella, Edam, Gouda e Provolone. Taglia prodotti fino a 135 mm di diametro e 270 mm in lunghezza.

La misura massima raccomandata del formaggio in ingresso è 100 x 100 mm.

Fornisce un'ampia gamma di misure del cubetto da 3 mm a 15 mm e strisce sottili tipo fiammifero e più larghe come le fettuccine.

Flexifam 55



Caratteristiche

- La macchina offre una qualità di taglio superiore, più attraente in quanto il prodotto non è forzato attraverso una griglia ma viene tagliato delicatamente da mandrini con lame rotanti.
- Il potente motore di 5.5 kW ed una robusta trasmissione permettono il taglio con elevate capacità.
- L'esclusivo sistema di montaggio e smontaggio dei mandrini di taglio consente un rapido cambio da una misura all'altra.
- La tramoggia di carico e di scarico incernierata facilita l'accesso alla macchina e permette una pulizia profonda.
- La tramoggia inclinata contribuisce ad una rapida alimentazione per picchi di produzione.

Principio di funzionamento

I prodotti che entrano nella Flexifam 55 vengono tagliati in tre dimensioni da lame molto affilate.

Il prodotto viene prima tagliato in fette con uno spessore regolato manualmente con l'apposita manopola [1]. Il secondo taglio viene effettuato da lame circolari a rapida rotazione [2], che producono strisce.

Le strisce vengono quindi alimentate direttamente nelle lame trasversali [3] per il terzo ed ultimo taglio, producendo cubetti o pezzi rettangolari.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L x L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
L 270 mm x Ø 135 mm	5,5 kW	175 x 115 x 159 cm	505 kg	quadro elettrico con variatore di frequenza

L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

