

Precisie snijden voor de hoogste kwaliteit

De Flexifam 55 biedt verwerkers de veelzijdigheid om kaas in blokjes of reepjes van topkwaliteit te snijden.

Deze machine produceert zeer zuivere blokjes en reepjes in verschillende grootten, van zeer klein tot middelgroot. De grote trommeldiameter voegt extra flexibiliteit toe waardoor voorsnijden niet meer nodig is.

Deze machine heeft een uniek demontage-systeem voor de snijrollen, ontworpen om de omstel- en reinigingstijden voor verschillende snijgroottes aanzienlijk te verkorten.

Toepassingen

De Flexifam 55 wordt veel gebruikt in de kaas industrie. De machine verwerkt producten met een diameter tot 135 mm en een lengte tot 270 mm.

De aanbevolen maximale invoer voor kaas is 100 x 100 mm.

Dit product biedt een breed scala aan blokjesformaten van 3 mm tot 15 mm.

Flexifam 55



Eigenschappen

- Hoogwaardige, aantrekkelijke snijkwaliteit, omdat het product niet door een snijraster wordt geforceerd maar voorzichtig met roterende messenrollen wordt gesneden.
- De krachtige 5,5 kW motor en zwaar uitgevoerde aandrijving maken snijden met hoge capaciteiten mogelijk.
- Dankzij het unieke systeem voor demontage en hermontage van de snijrollen kan snel van de ene snijmaat naar de andere worden overgeschakeld.
- De scharnierende invoer- en uitvoergoot vergemakkelijken de toegang tot de machine en maken grondige reiniging mogelijk.
- De steile invoergoot draagt bij aan een snelle toevoer voor piekproductie.

Werkingsprincipe

Het product wordt eerst in schijfjes gesneden waarvan de dikte handmatig wordt ingesteld met de handknop [1]. De tweede snede wordt gemaakt door sneldraaiende, cirkelvormige messen [2], die reepjes produceren.

De reepjes worden dan rechtstreeks in de dwarsmessenrol [3] gevoerd voor de derde en laatste snede, waarbij blokjes of rechthoekige stukken worden geproduceerd.



Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
L 270 mm x Ø 135 mm	5,5 kW	175 x 115 x 159 cm	505 kg	schakelkast met frequentieregelaar

Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt. Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

