

Multifunktionswürfelschneider für kontinuierliche Produktion

Die Flexifam.2 ist die neue, weiterentwickelte Maschine der bewährten Flexifam-Familie. Als vollautomatischer Würfel- und Streifenschneider überzeugt sie durch konstruktive Verbesserungen, die Produktivität erhöhen und Reinigung, Wartung sowie Hygieneprozesse vereinfachen.

Das Schneidprinzip ist speziell darauf ausgelegt, kleine bis mittlere Würfelgrößen sowie Stifte/„Shreds“ präzise zu erzeugen. Dank des großen Außentrommeldurchmessers können auch größere Produktblöcke verarbeitet werden – Vorschneiden wird reduziert oder entfällt.

Damit ist die Flexifam.2 die ideale Lösung für Verarbeiter mit kleiner bis mittlerer Kapazität, die eine robuste, hygienische Maschine für den Dauerbetrieb benötigen.

Anwendungen

Die Flexifam.2 eignet sich für eine breite Produktpalette – weich, hart sowie angefroren (tempered).

Käse: Mozzarella, Gouda, Emmentaler, Cheddar u. a.

Fleisch/Wurst: Schinken, Pepperoni, Speck, Würste – roh oder verarbeitete Fleischproducte.

Produktabmessungen: bis 135 mm Durchmesser und 270 mm Länge.

Schnittgrößen: Würfel von 3 mm bis 15 mm (alternativ rechteckige Stücke).

Flexifam₂



Eigenschaften

- **Sehr hohe Schnittqualität:** Das Produkt wird nicht durch ein Schneidgitter gepresst, sondern schonend über schnell rotierende Messerspindeln geschnitten.
- **Leistungsstarker Antrieb:** 5,5 kW (7,4 HP) Edelstahl-Washdown-Motor und Heavy-Duty-Antrieb für hohe Durchsätze.
- **Schneller Formatwechsel:** Das System zum Zerlegen und Wiederzusammenbau der Messerwellen ermöglicht Umrüstungen in wenigen Minuten.
- **Hervorragende Reinigbarkeit:** Klappbare Einlauf- und Auslauftrichter erleichtern den Zugang und ermöglichen gründliche Reinigung.
- **Für Linienintegration ausgelegt:** Entwickelt als Ersatz für das Vorgängermodell Flexifam 55 in bestehenden Produktionslinien.
- **Wartungsfreundlich:** Klappbarer Schaltschrank für schnellen Zugriff auf Antriebseinheit und Servicebereiche.

Funktionsprinzip

Die Produkte in der Flexifam.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 270 mm x Ø 135 mm	5,5 kW	1 718 x 1 144 x 1 737 mm	530 kg	Frequenzumrichter zur stufenlosen Anpassung der Schnittgeschwindigkeit

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit 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

