

Cortadora en dados multifuncional para producción continua

La Flexifam.2 es una nueva y mejorada versión dentro de la reconocida familia Flexifam. Esta cortadora totalmente automática de dados y tiras ofrece importantes mejoras de diseño que maximizan la productividad y simplifican la limpieza y el mantenimiento.

El principio de corte está especialmente diseñado para cortar perfectamente dados y tiras de tamaño pequeño a mediano. El gran diámetro exterior del tambor ofrece espacio suficiente para bloques más grandes, reduciendo o eliminando la necesidad de precorte.

“Esta cortadora en dados es la opción ideal para procesadores de pequeña a mediana capacidad, ya que ofrece un diseño robusto e higiénico para una producción continua.

Aplicaciones

La Flexifam.2 es adecuada para cortar una amplia variedad de productos, desde blandos y duros hasta congelados atemperados.

Aplicaciones en quesos: mozzarella, Gouda, Emmental, cheddar y otros tipos de queso.

Aplicaciones en carne: jamón, pepperoni, beicon y embutidos, carnes crudas o curadas.

Procesa productos de hasta 135 mm de diámetro y 270 mm de longitud en dados de 3 mm hasta 15 mm.

Flexifam₂



Características

- La máquina ofrece una calidad de corte superior y atractiva, ya que el producto no se fuerza a través de una rejilla de corte, sino que se corta suavemente mediante husillos de cuchillas de rotación rápida.
- El potente motor de acero inoxidable de 5,5 kW y el accionamiento de alta resistencia permiten cortar a altas capacidades.
- El exclusivo sistema de desmontaje y montaje de los husillos de corte permite cambiar rápidamente de un tamaño de corte a otro en solo unos minutos.
- El canal de alimentación y de descarga abatible facilita el acceso a la máquina y permite una limpieza a fondo.
- Diseñada para sustituir al modelo anterior Flexifam 55 integrado en una línea de producción.
- El armario eléctrico abatible proporciona un acceso rápido al compartimento de transmisión para intervenciones de mantenimiento y reparación.

Principio de funcionamiento

Los productos que entran en la Flexifam.2 se cortan en tres dimensiones con cuchillas muy afiladas.

En primer lugar, el producto se corta en rodajas cuyo grosor se ajusta manualmente con el calibre de ajuste (1). El segundo corte se realiza mediante cuchillas circulares de rotación rápida (2), que producen tiras.

A continuación, las tiras se introducen directamente en el eje de cuchillas transversales (3) para el tercer y último corte, que produce dados o piezas rectangulares.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 270 mm x Ø 135 mm	5,5 kW	1 718 mm x 1 144 mm x 1 737 mm	505 kg	variador de frecuencia para velocidad de corte variable

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.es

www.fam-stumabo.com

