

Coupeuse polyvalente pour une production en continu

La Flexifam.2 est une nouvelle version améliorée de la célèbre famille Flexifam. Cette coupeuse entièrement automatique pour cubes et lanières offre d'importantes optimisations de conception, maximisant ainsi la productivité et simplifiant les opérations de nettoyage et de maintenance.

Le principe de coupe est spécialement conçu pour réaliser parfaitement des petites et moyennes coupes en cubes et lanières. Le grand diamètre du tambour offre suffisamment d'espace pour des blocs plus volumineux, réduisant ou éliminant ainsi le besoin de prédécoupe.

Cette cubeuse est le choix idéal pour les industriels nécessitant de petites et moyennes capacités. Elle offre une conception robuste et hygiénique pour une production continue.

Applications

La Flexifam.2 est adaptée à la coupe d'une large variété de produits, qu'ils soient tendres, durs ou légèrement surgelés (tempérés).

Applications fromagères : mozzarella, Gouda, Emmental, cheddar et autres fromages.

Applications carnées : jambon, pepperoni, bacon et saucisses, viandes crues ou transformées.

Elle transforme des produits jusqu'à 135 mm de diamètre et 270 mm de longueur en cubes de 3 mm à 15 mm.

Flexifam₂



Caractéristiques

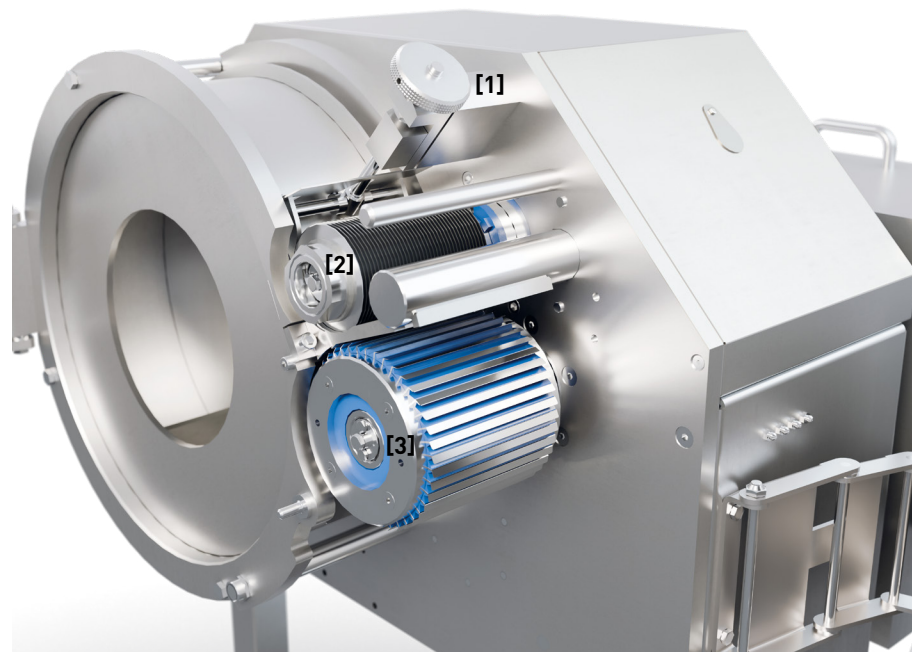
- La machine offre une excellente qualité de coupe , car le produit n'est pas forcé à travers une grille de coupe, mais coupé délicatement par des mandrins rotatifs.
- Le moteur en acier inoxydable étanche de 5,5 kW et la transmission robuste permettent une coupe à haute capacité.
- Le système unique de démontage et de remontage des mandrins de coupe permet de passer rapidement d'une taille de coupe à une autre en seulement quelques minutes.
- Les trémies d'alimentation et les goulottes de sortie à charnières facilitent l'accès à la machine et permettent un nettoyage approfondi.
- Conçue pour remplacer le précédent modèle Flexifam 55 intégré dans une ligne de production.
- L'armoire de commande articulée offre un accès rapide à la partie entraînement pour les interventions de maintenance et de réparation.

Principe de fonctionnement

Les produits entrant dans la Flexifam.2 sont coupés en trois dimensions par des couteaux très tranchants.

Le produit est d'abord coupé en tranches dont l'épaisseur est réglée manuellement à l'aide de la jauge de réglage (1). La deuxième coupe est effectuée par des couteaux circulaires à rotation rapide (2), produisant des lanières.

Les lanières sont ensuite introduites directement dans les couteaux transversaux (3) pour la troisième et dernière coupe, qui produit des cubes ou des lanières à longueurs déterminées.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L 270 mm x Ø 135 mm	5,5 kW	1 718 mm x 1 144 mm x 1 737 mm	530 kg	variateur de fréquence pour une vitesse de coupe variable

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits.

Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

