

Cubettatrice multifunzione per produzione continua

Flexifam.2 è una nuova versione migliorata della rinomata famiglia Flexifam. Questa tagliatrice di cubetti e filetti, interamente automatica, offre importanti efficienze progettuali che massimizzano la produttività e semplificano sanificazione e manutenzione.

Il principio di taglio è appositamente progettato per tagliare perfettamente cubetti e filetti medio-piccoli. Il largo diametro esterno del tamburo offre abbastanza spazio per blocchi più grandi riducendo o eliminando la necessità di un pretaglio.

Questa cubettatrice è la scelta ideale per trasformatori di piccola e media capacità in quanto fornisce un disegno robusto e sanitario per un produzione continua.

Applicazioni

Flexifam.2 è adatta a tagliare un'ampia varietà di prodotti morbidi, duri e temperati congelati.

Applicazioni casearie: mozzarella, Gouda, Emmental, Cheddar e altri formaggi.

Applicazioni carnee: prosciutto, salame, pancetta e salsicce, crude o stagionate.

Taglia prodotti fino a 135 mm di diametro e 270 mm di lunghezza in cubetti da 3 mm fino a 15 mm.

Flexifam₂



Caratteristiche

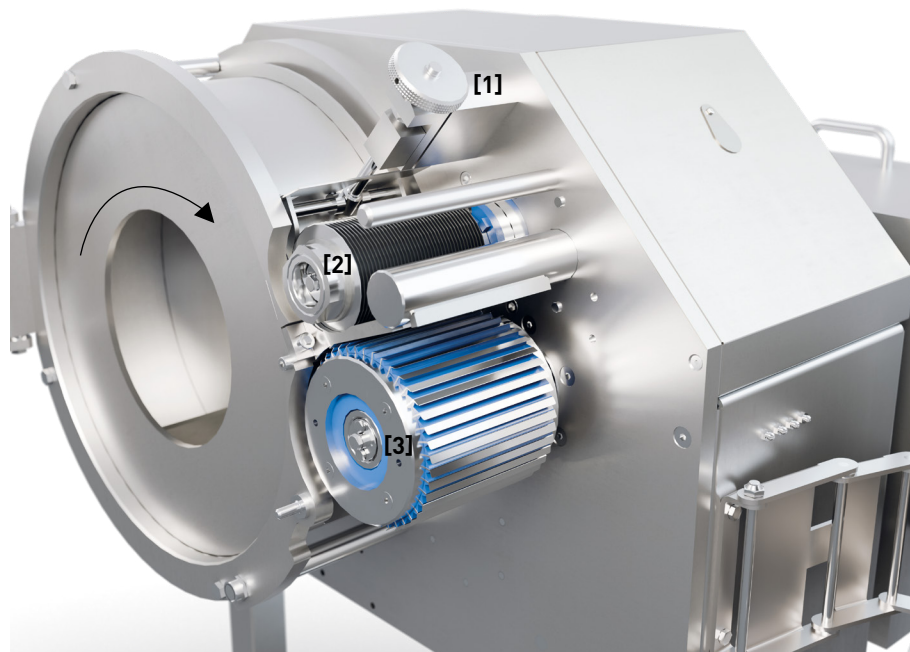
- La macchina offre una qualità di taglio superiore, più attraente, in quanto il prodotto non è forzato attraverso una griglia ma viene tagliato delicatamente da mandrini con lame rotanti.
- Il potente motore di acciaio inossidabile da 5.5 kW e la robusta trasmissione permettono il taglio con elevate 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.
- Progettata per sostituire il precedente modello Flexifam 55 integrato in una linea di produzione.
- Il quadro di comando incernierato permette un accesso rapido alla zona di trasmissione per interventi di manutenzione e riparazioni.

Principio di funzionamento

I prodotti che entrano nella Flexifam.2 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	1 718 mm x 1 144 mm x 1 737 mm	530 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. Inviatemi i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

