

Veelzijdige trommelsnijmachine voor continue productie

Flexifam.2 is een nieuwe en verbeterde versie binnen de gerenommeerde Flexifam-familie. Deze volledig automatische blokjes en reepjes snijmachine biedt belangrijke ontwerpverbeteringen die de productiviteit maximaliseren en de reiniging en het onderhoud vereenvoudigen.

Het snijprincipe is speciaal ontworpen voor het perfect snijden van kleine tot middelgrote blokjes en reepjes. De grote buitendiameter van de trommel biedt voldoende ruimte voor grotere blokken, waardoor voorsnijden sterk wordt verminderd of zelfs overbodig wordt.

Deze snijmachine is de ideale keuze voor verwerkers met een kleine tot middelgrote capaciteit en biedt een robuust en hygiënisch ontwerp voor continue productie.

Toepassingen

De Flexifam.2 is geschikt voor het snijden van een brede waaier aan producten, gaande van zachte en harde tot licht bevroren (getemperde) producten.

Kaas-toepassingen: mozzarella, Gouda, Emmental, cheddar en andere kazen.

Vlees-toepassingen: ham, pepperoni, spek en worsten, zowel rauwe als gerookte of gedroogde vleessoorten.

Het verwerkt producten tot 135 mm in diameter en 270 mm in lengte tot blokjes van 3 mm tot 15 mm.

Flexifam₂



Eigenschappen

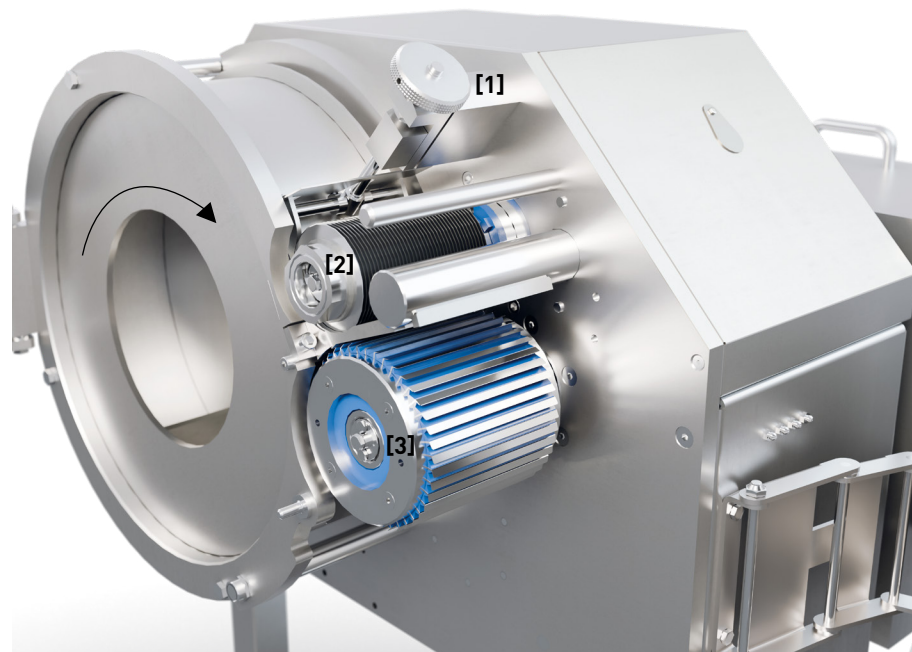
- De machine biedt een superieure en aantrekkelijke snijkwaliteit doordat het product niet door een snijrooster wordt geperst, maar zachtjes wordt gesneden met snel roterende messenrollen.
- De krachtige 5,5 kW roestvrijstalen washdown-motor en de robuuste aandrijving maken snijden bij hoge capaciteiten mogelijk.
- Het unieke demontage- en hermontagesysteem van de snijrollen maakt het mogelijk om in slechts enkele minuten snel over te schakelen van de ene snijmaat naar de andere.
- De scharnierende invoer- en uitvoergoot vergemakkelijken de toegang tot de machine en maken grondige reiniging mogelijk.
- Ontworpen ter vervanging van het vorige Flexifam 55-model, geïntegreerd in een productielijn.
- De scharnierende schakelkast biedt snelle toegang tot het aandrijfcompartiment voor onderhouds- en reparatiewerkzaamheden.

Werkingsprincipe

Producten die in de Flexifam.2 worden ingevoerd, worden in drie stappen gesneden door zeer scherpe messen.

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) gevoed 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	1 718 x 1 144 x 1 737 mm	530 kg	frequentieregelaar voor variabele snij-snelheid

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.

