

## Wielofunkcyjna krajalnica do ciągłej produkcji

Flexifam.2 to nowa, ulepszona wersja znanej rodziny urządzeń Flexifam. Ta w pełni automatyczna krajalnica do krojenia w kostkę i paski charakteryzuje się wysoką wydajnością konstrukcyjną, która maksymalizuje produktywność oraz ułatwia czyszczenie i konserwację.

Zasada krojenia została specjalnie zaprojektowana, aby idealnie kroić małe i średnie kostki oraz wiórki.

Duża średnica bębna zapewnia wystarczającą ilość miejsca dla większych bloków, co zmniejsza lub eliminuje potrzebę wstępnego krojenia.

Ta krajalnica jest idealnym wyborem dla przetwórców poszukujących małej i średniej wydajności, zapewniając solidną i higieniczną konstrukcję do ciągłej produkcji.

## Zastosowania

Flexifam.2 nadaje się do krojenia szerokiej gamy produktów miękkich, twardych i mrożonych.

Aplikacje serowe: mozzarella, gouda, emmental, cheddar i inne sery.

Aplikacje mięsne: szynka, pepperoni, boczek i kielbasy, mięso surowe lub peklowane.

Przetwarza produkty o średnicy do 135 mm (5 5/16") i długości do 270 mm (10 5/8") na kostki o wielkości od 3 mm (1/8") do 15 mm (5/8").

## Flexifam<sub>2</sub>



## Cechy

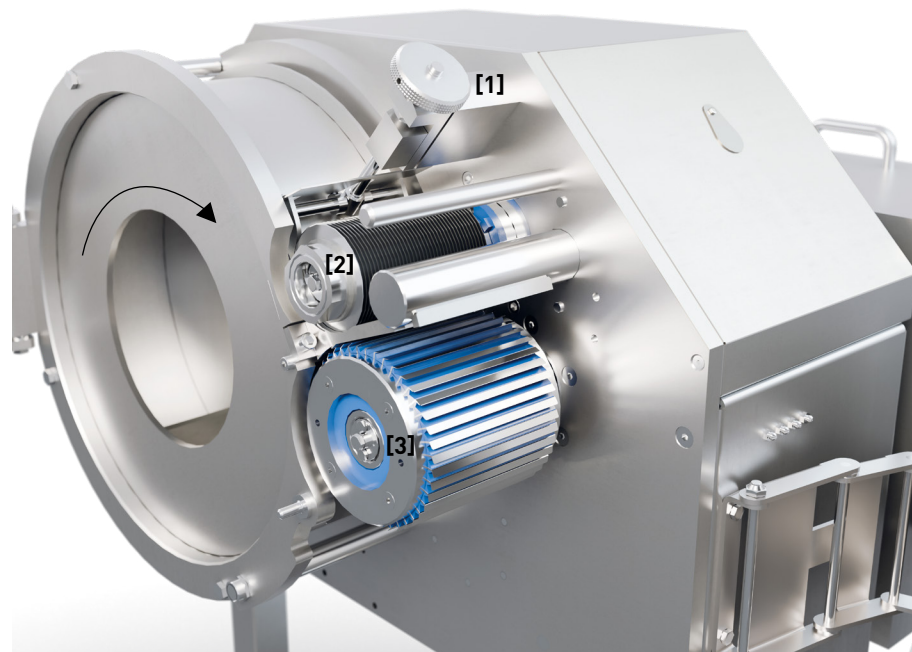
- Maszyna zapewnia doskonałą i perfekcyjną jakość krojenia, ponieważ produkt nie jest przepychany przez kratkę tnącą, ale delikatnie krojony za pomocą szybko obracających się ostrzy noży .
- Mocny silnik ze stali nierdzewnej o mocy 5,5 kW (7,4 KM) i wytrzymały napęd umożliwiające krojenie z dużą wydajnością.
- Unikalny system demontażu i ponownego montażu głowic tnących umożliwia szybkie przejście z jednego wymiaru cięcia na inny .
- Zsypnia wlotowa i wylotowa montowana na zawiasach gwarantuje łatwy dostęp do maszyny i umożliwia dokładne czyszczenie.
- Zaprojektowany w celu zastąpienia poprzedniego modelu Flexifam 55 do integracji z linią produkcyjną.
- Obudowa sterownicza na zawiasach zapewnia szybki dostęp do strefy napędu w celu przeprowadzenia konserwacji i napraw.

## Zasada działania

Produkty wchodzące do maszyny Flexifam.2 są krojone bardzo ostrymi nożami w trzech wymiarach.

Produkt jest najpierw krojony na plastry o grubości ustawianej ręcznie za pomocą kalibratora (1). Drugie cięcie jest wykonywane przez szybko obracające się noże okrągłe (2), wytwarzające słupki.

Słupki są następnie podawane bezpośrednio do głowicy noża poprzecznego do trzeciego i ostatniego cięcia, z którego powstają kostki lub prostokątne kawałki.



## Dane techniczne

| MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU | ZASILANIE | WYMIARY (dł. x szer. x wys.) | CIĘŻAR MASZINY | OPCJE  |
|---------------------------------------|-----------|------------------------------|----------------|--|
| L 270 mm x Ø 135 mm                   | 5,5 kW    | 1 718 x 1 144 x 1 737 mm     | 530 kg         | szafka elektryczna z przetwornicą częstotliwości |

## Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

*"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"*

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestawienia nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

FAM STUMABO

E: [biuro@fam-stumabo.pl](mailto:biuro@fam-stumabo.pl)

[www.fam-stumabo.com](http://www.fam-stumabo.com)

