

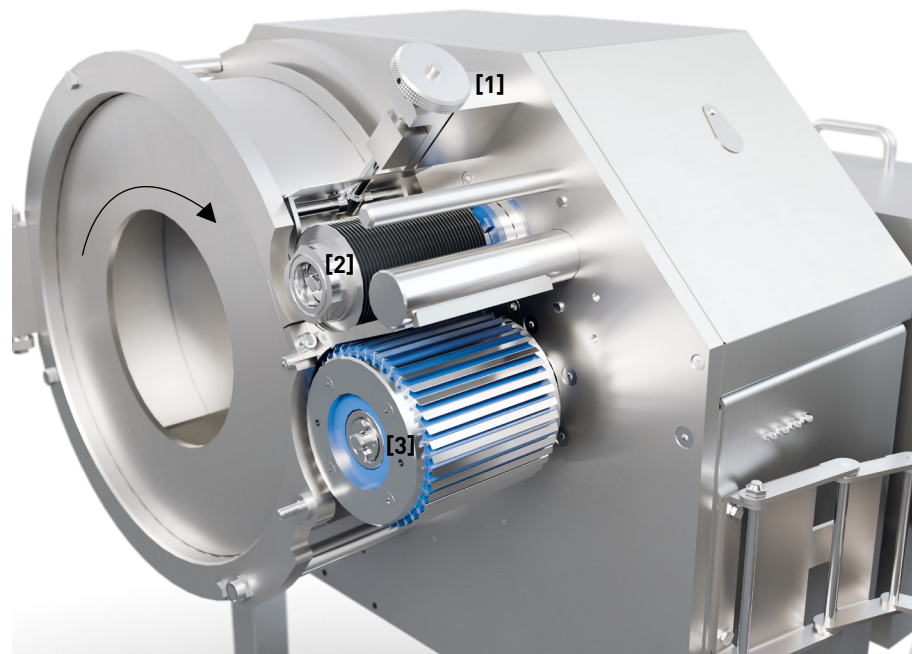


## Принцип работы

Продукты, поступающие в ФлексиФам.2, нарезаются за три стадии очень острыми ножами.

Сначала продукт нарезается ломтиками с толщиной, установленной вручную с помощью регулировочной шайбы. На втором этапе для резки на соломку используются быстро вращающиеся дисковые ножи.

Затем соломка подается непосредственно на шпindel ножей поперечного реза для нарезки на кубик.



## Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 270 мм x Ø 135 мм	5,5 кВт	1 718 мм x 1 144 мм x 1 737 мм	530 кг	Частотный инвертор для изменения скорости

## Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

*«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»*

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

