

V-Bandschneider für optimierte Produktivität

Die Volantis™ ist für das präzise schneiden einer Vielzahl von länglichen Produkten, einschließlich Kartoffeln entworfen.

Die V-Bandschneidemaschine ist ideal für mittlere bis hohe Produktionsmengen und garantiert eine herausragende Schnittqualität. Dank der hohen Messergeschwindigkeit und dem einzigartigen Schneideverfahren erhalten Sie gleichmäßige Scheiben mit einer glatten Oberfläche und minimalen Bruchstellen oder Ausfransungen.



Mit der Volantis können Lebensmittelverarbeiter nicht nur präzise schneiden, sondern auch erhebliche Einsparungen bei Produktionszeit verzeichnen. Die Schnittqualität führt zu einer längeren Produkthaltbarkeit der Kartoffeln.

Die Volantis™ ist für das präzise schneiden einer Vielzahl von länglichen Produkten, einschließlich Kartoffeln entworfen.

Anwendungen

Die Volantis™ ist für das präzise schneiden einer Vielzahl von länglichen Produkten, einschließlich Kartoffeln entworfen.

Für Schnittstärken von 1,5 mm bis 40 mm stehen verschiedene Schneidräder zur Verfügung.

Volantis

Eigenschaften

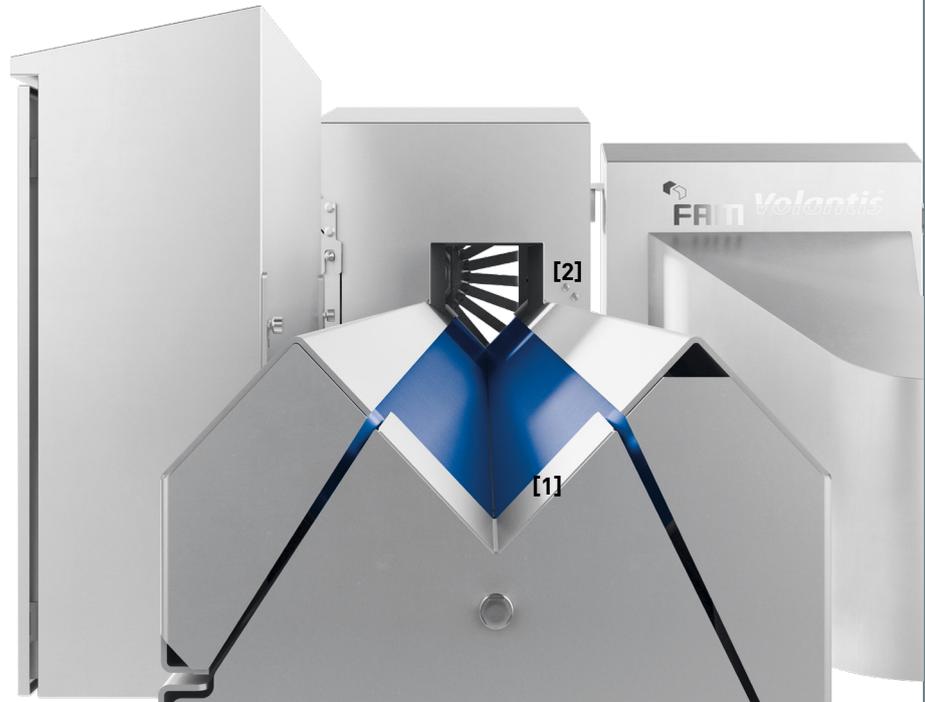
- Der speziell konstruierte Einlaufschacht für die Zuführung der Kartoffeln mit 2 Meter langem V-Förderband sorgt für einen gleichmäßigen, einreihigen Kartoffelfluss zum Schneidrad. Diese Beschickungsmethode trägt dazu bei, dass der Slicer mit höchster Effizienz arbeitet, ohne dass es zu einer Blockierung kommt und wenig Feinanteil entsteht.
- Vorprogrammierte Geschwindigkeitseinstellungen für Schneidrad und V-Bänder ermöglichen maximale Schnittqualität bei höchster Leistung.
- Hervorragende Hygiene- und Reinigungsmöglichkeiten, wenige Verschleißteile, leicht austauschbare Zuführbänder und eine höhere Leistung senken die Gesamtbetriebskosten und sorgen für eine schnelle Amortisierung der Investition.
- Die Bedienung erfolgt über Touchscreen für eine vereinfachte und leicht verständliche Bedienung. Für das schnelle Einrichten und Wechseln der Schnittgröße.

Funktionsprinzip

Der speziell konstruierte Einlaufschacht für die Zuführung der Kartoffeln zu den 2 Meter langen V-Förderbändern [1] sorgt für einen gleichmäßigen, einreihigen Kartoffelfluss zum Schneidrad. Diese Beschickungsmethode trägt dazu bei, dass der Slicer mit höchster Effizienz arbeitet, ohne dass es zu Blockierung kommt und weniger Ausschuss und Feianteile entstehen.

Das Schneidrad [2] sorgt in Verbindung mit der vom Frequenzumrichter ausgewählten oder bereits programmierten Geschwindigkeit der Förderbänder dafür, dass die Produktgeschwindigkeit während des Schneidevorgangs konstant bleibt. Dadurch ist für die meisten Produkte kein zusätzliches Andruckband erforderlich.

Die schmalen Messer des Schneidrads wirken wie Speichen und verleihen dem Schneidrad während des Schnitts Stabilität.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORGUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
Ø 115 mm	3,7 kW	404 x 87 x 157 cm	550 kg	- Motoren aus rostfreiem Stahl - Touchscreen oder Drucktasten

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

