

## Rebanadora de cinta en V para optimizar la productividad

La Volantis™ está diseñada para el corte transversal preciso de una amplia variedad de productos alargados y oblongos, incluyendo patatas.

Esta rebanadora de cinta en V garantiza cortes de alta calidad en volúmenes medios y altos. La alta velocidad de la cuchilla y un método de corte único se combinan para producir rodajas uniformes con una superficie lisa y minimizar roturas y extremos irregulares.



La Volantis ofrece a los procesadores de alimentos un corte de precisión junto con un ahorro sustancial en tiempo de producción y desperdicio de producto. Su calidad de corte limpio prolonga la vida útil de las patatas crudas rebanadas.

La Volantis puede equiparse con una gran variedad de herramientas de corte para diferenciar mejor los productos: rodajas lisas, rodajas onduladas y cubos para patatas bravas y otros tentempiés.

### Aplicaciones

La Volantis está diseñada para el corte de precisión de patatas blancas y dulces con diámetros de hasta 115 mm (4 17/32") con extrema precisión.

Una variedad de ruedas de corte está disponible para espesores de corte que van desde 1,5 mm a 40 mm.

## Volantis

### Características

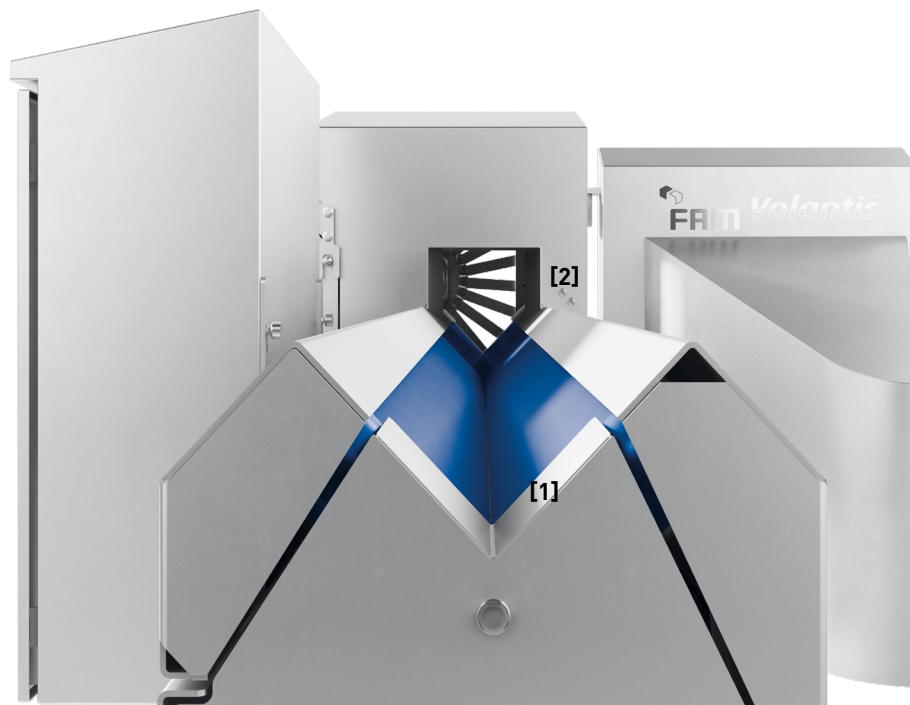
- La tolva de alimentación especialmente diseñada para el suministro de patatas a las cintas transportadoras en V de 2 metros de largo asegura un flujo uniforme de patatas en una sola fila hacia la rueda de corte. Este método de alimentación contribuye a operar la cortadora con máxima eficiencia sin obstrucciones y produciendo menos residuos y fragmentos.
- Los ajustes de velocidad programados para la rueda de corte y las correas en V facilitan una calidad de corte máxima con la mayor capacidad.
- El excelente acceso para la higiene y la limpieza, las piezas de desgaste limitadas, las cintas de alimentación fáciles de sustituir y el aumento de la producción se combinan para reducir el coste total de propiedad y garantizar un rápido retorno de la inversión.
- La pantalla táctil compacta proporciona una interfaz de operador simplificada y fácil de seguir para una configuración y un cambio de tamaño de corte rápidos.

## Principio de funcionamiento

La tolva de alimentación especialmente diseñada para el suministro de patatas a las cintas transportadoras en V de 2 metros de largo [1] asegura un flujo uniforme de patatas en una sola fila hacia la rueda de corte. Este método de alimentación contribuye a operar la cortadora con máxima eficiencia sin obstrucciones y produciendo menos residuos y fragmentos.

La rueda de corte de la serie 24 [2], en combinación con la velocidad seleccionada o programada en los variadores de frecuencia de la cinta de alimentación y de la rueda de corte, mantiene la velocidad del producto mientras se está cortando. Esto elimina la necesidad de cintas de sujeción motorizadas para la mayoría de los productos.

La velocidad de la cinta transportadora está sincronizada con la velocidad de la rueda de corte para garantizar un avance correcto del producto.



## Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
Ø 115 mm	3,7 kW	404 x 87 x 157 cm	550 kg	motores de acero inoxidable - pantalla táctil o pulsadores

## La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

*"Juntos cortamos su producto a la perfección!"*

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

