

Tagliatrice con nastri a V per una produttività ottimizzata

Volantis™ è stata progettata per un accurato taglio trasversale di un'ampia varietà di prodotti di forma oblunga e allungata, incluse le patate.

Questa tagliatrice con nastri posizionati a V garantisce tagli di alta qualità in volumi elevati. L'elevata velocità delle lame ed un metodo di taglio unico si combinano per produrre fette uniformi con una superficie liscia ed un minimo di rotture e di estremità sfilacciate.



Volantis offre ai trasformatori precisione di taglio con risparmi sostanziali sui tempi produttivi e nello scarto di prodotto. La sua qualità di taglio netto conduce ad una durata superiore del prodotto per patate tagliate crude.

Volantis può essere fornita con una grande varietà di attrezzi di taglio per una maggiore differenziazione del prodotto - taglio liscio, taglio ondulato e quadrotti per patate bravas ed altri snack.

Applicazioni

Volantis è progettata per il taglio di precisione di patate bianche e dolci con un diametro fino a 115 mm con una precisione estrema.

E' disponibile una varietà di ruote di taglio per uno spessore fetta da 1.5 mm fino a 40 mm.

Volantis

Caratteristiche

- Lo scivolo di alimentazione disegnato appositamente per alimentare patate nei nastri trasportatori di 2 m di lunghezza assicura un flusso uniforme in fila singola delle patate alla ruota di taglio. Questo metodo di alimentazione contribuisce a far funzionare la tagliatrice al massimo dell'efficienza senza ostruzioni, producendo meno scarti e sfridi.
- Velocità programmate per la ruota di taglio e i nastri a V facilitano al massimo la qualità di taglio alla capacità più elevata.
- L'eccellente igiene ed accesso per pulizia, parti soggette ad usura limitata, nastri facili da sostituire e una produzione incrementata si combinano per ridurre i costi totali di proprietà (TCO) ed assicurare un rapido ritorno sull'investimento.
- Lo schermo tattile compatto assicura un'interfaccia semplificata e facile da seguire per l'operatore per configurazione e cambi nella misura di taglio rapidi.

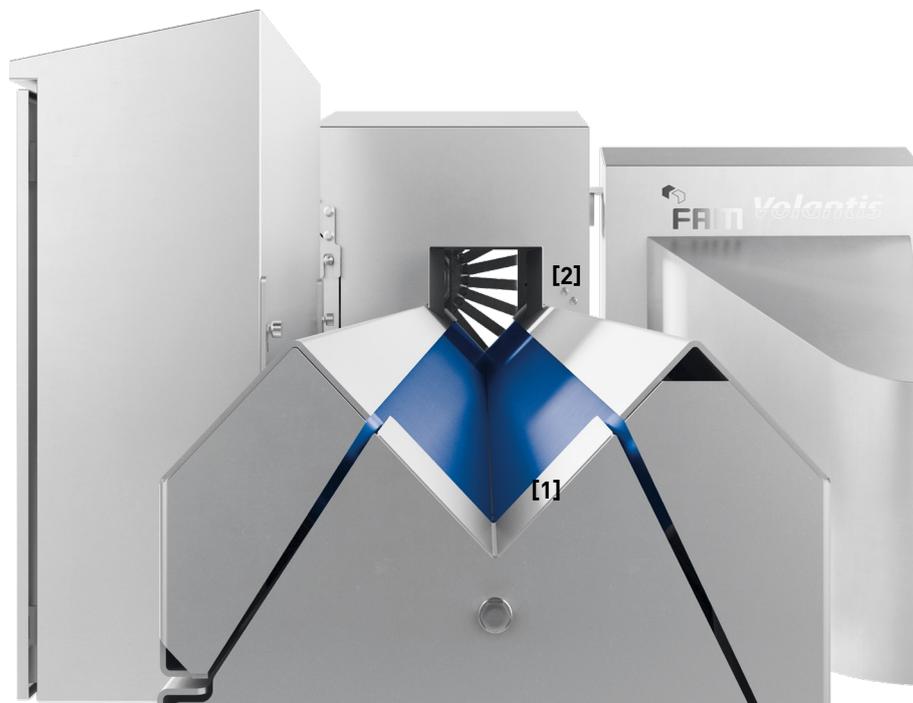
Principio di funzionamento

Lo scivolo di alimentazione disegnato appositamente per alimentare patate nei nastri trasportatori di 2 m di lunghezza (1) assicura un flusso uniforme in fila singola delle patate alla ruota di taglio. Questo metodo di alimentazione contribuisce a far funzionare la tagliatrice al massimo dell'efficienza senza ostruzioni, producendo meno scarti e sfridi. La ruota di taglio (2), in combinazione con la velocità selezionata o programmata sui nastri e sulla ruota dal variatore di frequenza, mantiene la velocità del prodotto mentre viene tagliato. Ciò elimina per la maggior parte dei prodotti la necessità di nastri sovrapposti azionati.

Lame sottili della ruota di taglio tensionate fungono da raggi e supportano il cerchione. Le lame sono inclinate per creare un passo uniforme tra mozzo e cerchione.

E' questo passo che mantiene la velocità continua del prodotto durante il taglio.

La velocità del nastro trasportatore è sincronizzata con quella della ruota di taglio per assicurare l'avanzamento corretto del prodotto per ogni giro della ruota.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L x L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
Ø 115 mm	3,7 kW	404 x 87 x 157 cm	550 kg	- motori di acciaio inossidabile - schermo tattile o a pulsanti

L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

