

Слайсер с V-образной подачей для оптимальной производительности

Слайсер Волантис™ предназначен для точной поперечной нарезки широкого спектра продуктов как длинных так и продолговатой формы, включая картофель.

Этот слайсер с V-образной подачей гарантирует высокое качество резки при средних и больших объемах переработки. Благодаря сочетанию высокой скорости ножей и уникального метода резки получаются однородные ломтики с гладкой поверхностью, а также с минимальным количеством разломов и неровных концов.



Волантис обеспечивает точность резки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, а также существенно ускоряет производство и сокращает количество отходов. Благодаря чистоте нарезки, срок хранения сырого картофеля увеличивается.

Волантис может поставляться с большим разнообразием режущих инструментов для большей дифференциации продуктов - плоскими ломтиками, рифлеными ломтиками и кубиками для картофельных салатов и закусок.

Применение

Волантис предназначена для прецизионной нарезки как традиционного белого так и сладкого картофеля диаметром до 115 мм с исключительной точностью.

Volantis

Особенности

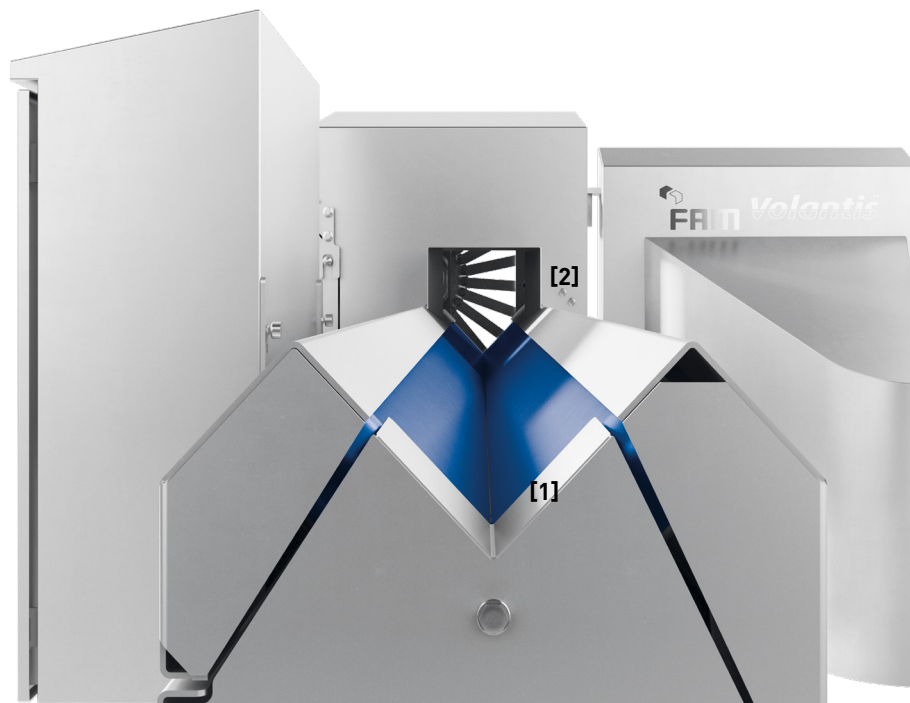
- Специально разработанный загрузочный желоб для подачи картофеля на 2х-метровые конвейерные ленты обеспечивает равномерную подачу картофеля в один ряд к режущему диску. Такой способ подачи обеспечивает максимальную эффективность работы слайсера без затора продукта и с минимальным количеством мелкой сечки и обрети.
- Запрограммированные настройки скорости для режущего диска и подающих транспортеров упрощают достижение наивысшего качества нарезки при максимальной производительности.
- Удобный доступ для санитарно-гигиенической обработки и очистки, ограниченное количество быстроизнашивающихся деталей, легкозаменяемые подающие ремни и увеличенный выход продукции в совокупности снижают общую стоимость владения и обеспечивают быструю окупаемость инвестиций.
- Компактный сенсорный экран обеспечивает упрощенный, понятный оператору интерфейс для быстрой настройки и изменения формата реза.

Принцип работы

Специально разработанный загрузочный желоб [1] для подачи картофеля на 2х-метровые конвейерные ленты обеспечивает равномерную подачу картофеля в один ряд к режущему диску. Такой способ подачи обеспечивает максимальную эффективность работы слайсера без затора продукта и с минимальным количеством мелкой сечки и обрести.

Наличие диска резки ломтиками серии 24 [2], возможность выбора или программирования скорости подающих транспортеров и использование частотно-регулируемых приводов для режущего диска гарантируют надлежащую скорость перемещения нарезаемого продукта. Благодаря этому при переработке большинства продуктов исчезает необходимость в прижимных ремнях с электроприводным механизмом.

Тонкие натянутые ножи режущего диска действуют как спицы и поддерживают обод. Ножи немного скручены для создания равномерного шага от ступицы к ободу. Именно этот шаг поддерживает постоянную скорость перемещения продукта во время нарезки ломтиками. Скорость конвейерной ленты синхронизируется со скоростью режущего диска, чтобы обеспечить надлежащее продвижение продукта за один оборот режущего диска.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
Ø 115 mm	3,7 kW	404 x 87 x 157 cm	550 kg	Двигатели из нержавеющей стали Сенсорный экран или кнопки.

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.

