

Präzisionsschnitte von höchster Qualität

Die Flexifam 55 bietet Verarbeitern die Möglichkeit, gekochte, gefrorene oder tiefgekühlte, temperierte Fleisch- und Geflügelprodukte in qualitativ hochwertige Würfel oder Streifen zu schneiden.

Sie produziert sehr exakte, kleine bis mittelgroße Würfel und Streifen. Der große Trommeldurchmesser sorgt für zusätzliche Flexibilität, da er das Schneiden von länglichen Produkten wie Würsten ermöglicht und das Vorschneiden überflüssig macht.

Die Maschine verfügt über ein einzigartiges Demontagesystem für die Messerwellen, was die Umrüstzeiten für unterschiedliche Schnittgrößen erheblich reduziert.

Anwendungen

Die Flexifam 55 wird in der Fleisch- und Geflügelindustrie für Produkte wie Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch verwendet. Sie verarbeitet Produkte mit einem Durchmesser von bis zu 135 mm und einer Länge von 270 mm.

Sie bietet eine breite Palette von Würfelgrößen von 3 mm bis 15 mm.

Flexifam 55



Eigenschaften

- Die Maschine bietet hervorragende, ansprechende Schnittqualität, da das Produkt nicht durch ein Schneidgatter gepresst, sondern durch rotierende Messerwellen schonend geschnitten wird.
- Dank des starken 5,5 kW Motors und des leistungsstarken Antriebs ist ein schnelles und effektives Schneiden möglich.
- Das einzigartige System zur Demontage und Wiedermontage der Messerwellen ermöglicht ein schnelles Umrüsten von einer Schnittgröße zur anderen.
- Der aufklappbare Einfuhrtrichter und die aufklappbare Auslaufrinne erleichtern den Zugang zur Maschine und ermöglichen eine gründliche Reinigung.
- Durch den steilen Einfuhrtrichter kann eine schnelle Zufuhr gewährleistet werden, was eine Spitzenproduktion ermöglicht.

Funktionsprinzip

Die Produkte in der FAM Flexifam 55, werden mittels sehr scharfer Messer in drei Dimensionen geschnitten. Die Zentrifugalkraft drückt das Produkt an die Innenseite der Trommelwand, während die Schaufeln das Produkt am Scheibenmesser (1) vorbeiführen. Die Dicke der Scheibe ist stufenlos einstellbar. Der zweite Schnitt erfolgt mit schnell rotierenden Rundmessern (2), die Streifen erzeugen. Diese Streifen werden dann direkt in die Hackmesserwelle (3) für den dritten und letzten Schnitt geführt, wodurch Würfel oder Stifte entstehen.



Technische Daten

| MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS | STROM- VERSORGUNG | ABMESSUNGEN (L x B x H) | MASCHINEN- GEWICHT | OPTIONEN |
|---------------------------------------|----------------------|------------------------------|-----------------------|---|
| L 270 mm x Ø 135 mm | 5,5 kW | 175 x 115 x 159 cm | 505 kg | Schaltschrank mit Frequenzumrichter |

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.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.de

www.fam-stumabo.com

