

Cortes de precisión con la máxima calidad

La Flexifam 55 ofrece a los procesadores la versatilidad de cortar productos cárnicos y avícolas cocidos, congelados con cáscara o congelados atemperados, en dados o tiras, de la máxima calidad.

Produce dados y tiras de corte limpio en diversos tamaños, de muy pequeño a mediano. El gran diámetro del tambor añade flexibilidad al permitir el corte de productos alargados, como embutidos, eliminando la necesidad de precorte.

Esta máquina cuenta con un exclusivo sistema de desmontaje de los husillos de corte, diseñado para reducir significativamente los tiempos de cambio y desmontaje sanitario para diferentes tamaños de corte.

Aplicaciones

La Flexifam 55 se utiliza ampliamente en la industria cárnica y avícola para productos como el cerdo, la ternera y el pollo. Procesa productos de hasta 135 mm de diámetro y 270 mm de longitud.

Ofrece una amplia gama de tamaños de dados, desde 3 mm hasta 15 mm.

Flexifam

55



Características

- La máquina proporciona una calidad de corte superior que le da un mayor atractivo al producto, ya que este no tiene que pasar por una rejilla de corte sino que se corta con suavidad mediante husillos de cuchillas giratorias.
- El potente motor de 5,5 kW y la transmisión de alta resistencia permiten cortar a grandes capacidades.
- El exclusivo sistema de desmontaje y montaje de los husillos de corte permite cambiar rápidamente de un tamaño de corte a otro.
- El canal de alimentación y de descarga abatible facilita el acceso a la máquina y permite una limpieza a fondo.
- El canal de alimentación muy inclinado contribuye a una alimentación rápida para una producción máxima.

Principio de funcionamiento

Los productos que entran en la Flexifam 55 se cortan en tres dimensiones con cuchillas muy afiladas.

En primer lugar, el producto se corta en rodajas cuyo grosor se ajusta manualmente con el calibre de ajuste [1]. El segundo corte se realiza mediante cuchillas circulares de rotación rápida [2], que producen tiras.

A continuación, las tiras se introducen directamente en el eje de cuchillas transversales [3] para el tercer y último corte, que produce dados o piezas rectangulares.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 270 mm x Ø 135 mm	5,5 kW	175 x 115 x 159 cm	505 kg	armario eléctrico con variador de frecuencia

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.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.es

www.fam-stumabo.com

