

Cubeuse pour des coupes précision de la plus haute qualité

La Flexifam 55 offre aux transformateurs la possibilité de couper des produits à base de viandes et de volailles cuits, surgelés ou tempérés en cubes ou en lanières avec une qualité supérieure.

Elle produit des cubes et des lanières très nets dans des tailles petites à moyennes. Le grand diamètre du tambour ajoute une flexibilité supplémentaire en permettant la coupe de produits allongés tels que les saucissons, éliminant ainsi la nécessité d'une prédécoupe.

Cette machine est dotée d'un système unique de démontage des mandrins de coupe, conçu pour réduire considérablement les temps de changement des outillages et de démontage pour le nettoyage.

Applications

La Flexifam 55 est très répandue dans l'industrie de la viande et de la volaille pour des produits tels que le porc, le bœuf et le poulet. Elle transforme des produits d'un diamètre maximal de 135 mm et de 270 mm de long.

Elle offre une large gamme de tailles de cubes allant de 3 mm à 15 mm.

Flexifam 55



Caractéristiques

- Le produit est délicatement coupé par des mandrins rotatifs et non par force dans une grille de coupe, offrant ainsi une qualité de coupe supérieure.
- Le puissant moteur de 5,5 kW et la transmission robuste permettent de traiter des produits difficiles à couper.
- Le système unique de démontage et de remontage des mandrins de coupe permet de passer rapidement d'une taille de coupe à une autre.
- Les trémies d'alimentation et les goulottes de sortie à charnières facilitent l'accès à la machine et permettent un nettoyage approfondi.
- La trémie d'alimentation inclinée contribue à une alimentation rapide pour une production de pointe.

Principe de fonctionnement

Les produits entrant dans la Flexifam 55 sont coupés en trois dimensions par des couteaux très tranchants.

Le produit est d'abord coupé en tranches dont l'épaisseur est réglée manuellement à l'aide de la jauge de réglage (1). La deuxième coupe est effectuée par des couteaux circulaires à rotation rapide (2), produisant des lanières.

Les lanières sont ensuite introduites directement dans les couteaux transversaux (3) pour la troisième et dernière coupe, qui produit des lanières à longueurs déterminées.



Spécifications techniques

| TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT | ALIMENTATION ÉLECTRIQUE | DIMENSIONS (L x l x H) | POIDS DE LA MACHINE | OPTIONS |
|--------------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------|--|
| L 270 mm x Ø 135 mm | 5,5 kW | 175 x 115 x 159 cm | 505 kg | armoire électrique avec variateur de fréquence |

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits.

Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

