

Precyzyjne krojenie najwyższej jakości

Maszyna Flexifam 55 to wszechstronne możliwości krojenia mięsa i drobiu gotowanego mrożonego i głęboko mrożonego w najwyższej jakości kostki lub paski w zakładach przetwórstwa spożywczego.

Wytwarza niezwykle równe kostki i wiórki w rozmiarach od bardzo małych do średnich. Duża średnica bębna zwiększa elastyczność stosowania, ponieważ umożliwia krojenie produktów podłużnych, np. kielbasek, bez konieczności wstępnego cięcia.

Maszyna jest wyposażona w unikalny system demontażu głowic tnących, którego konstrukcja znacznie skraca czas przetaczania i demontażu w celach higienicznych w obrębie różnych wykrawanych rozmiarów.

Zastosowania

Maszyna Flexifam 55 jest szeroko stosowana w branży mięsa i drobiu do produktów takich jak wieprzowina, wołowina i kurczak. Obrabia produkty o średnicy do 135 mm i 270 mm długości.

Można z niej uzyskać kostkę w szerokim zakresie rozmiarów, od 3 mm do 15 mm.

Flexifam 55



Cechy

- Maszyna zapewnia najwyższą, niezwykle atrakcyjną jakość krojenia, ponieważ produkt nie jest przeciskany przez kratkę tnącą, ale delikatnie krojony za pomocą obracających się wrzecion noży.
- Mocny silnik o mocy 5,5 kW i wytrzymały napęd umożliwiają krojenie z dużą wydajnością.
- Unikalny system demontażu i ponownego montażu głowic tnących umożliwia szybkie przetaczanie wykrawanych rozmiarów.
- Zsypnia wlotowa i wylotowa montowana na zawiasach gwarantuje łatwy dostęp do maszyny i umożliwia dokładne czyszczenie.
- Stroma zsypnia wlotowa umożliwia szybkie zasilanie maszyny podczas produkcji na najwyższych obrotach.

Zasada działania

Produkty wchodzące do maszyny FAM Flexifam 55 są krojone bardzo ostrymi nożami w trzech wymiarach.

Produkt jest najpierw krojony na plastry o grubości ustawianej ręcznie za pomocą kalibratora [1]. Drugie cięcie jest wykonywane przez szybko obracające się noże okrągłe [2], wytwarzające słupki.

Słupki są następnie podawane bezpośrednio do głowicy noża poprzecznego do trzeciego i ostatniego cięcia, z którego powstają kostki lub prostokątne kawałki.



Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
L 270 mm x Ø 135 mm	5,5 kW	175 x 115 x 159 cm	505 kg	szafka elektryczna z przetwornicą częstotliwości

Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

FAM STUMABO

E: biuro@fam-stumabo.pl

www.fam-stumabo.com

