

Точная резка высочайшего качества

Флексифам 55 — универсальное решение для переработчиков, позволяющее нарезать приготовленное или доведенное до разной степени заморозки мясо и птицу на кубики или соломку высочайшего качества.

С помощью этой машины можно получить кубики и соломку с очень ровным срезом и размером от сверхмалого до среднего. Большой диаметр барабана обеспечивает дополнительную эксплуатационную гибкость, поскольку продукты продолговатой формы (например, колбасы) можно нарезать без обязательного предварительного разрезания.

В этой машине предусмотрена уникальная система демонтажа шпинделей режущих элементов, предназначенная для значительного ускорения смены рабочих деталей и их разборки перед санитарной обработкой, если выполняется нарезка различных размеров.

Применение

Флексифам 55 широко используется в мясной и птицеперерабатывающей промышленности для нарезки свинины, говядины и курицы. Машина перерабатывает продукты диаметром до 135 мм и длиной до 270 мм

Она подходит для производства кубиков размером от 3 до 15 мм.

Flexifam
55



Особенности

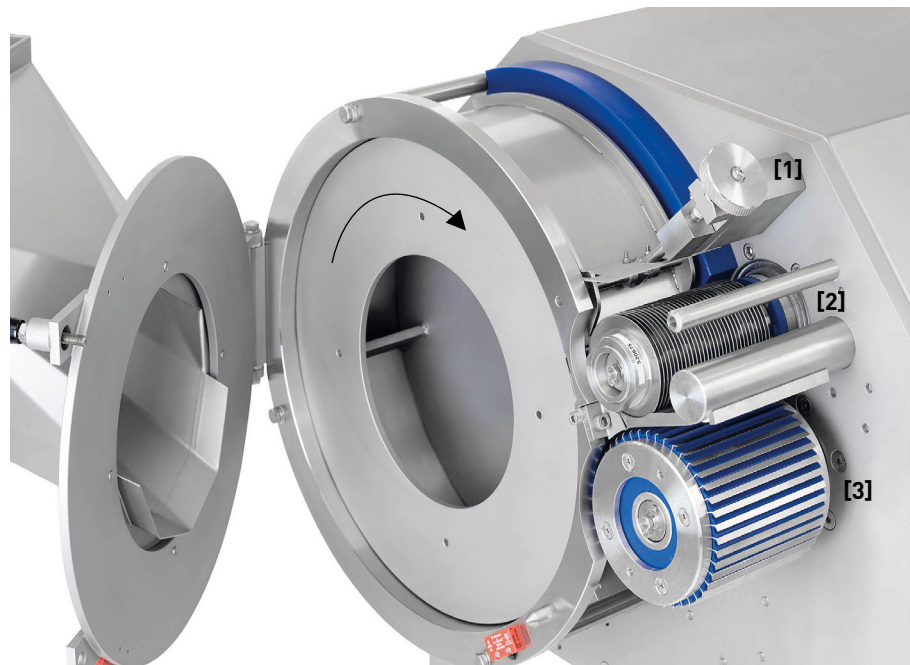
- Машина обеспечивает превосходное качество резки и привлекательный внешний вид продукта, который не проталкивается через режущую сетку, а аккуратно нарезается ножами на вращающихся шпинделях.
- Мощный двигатель на 5,5 кВт и привод, рассчитанный на интенсивную эксплуатацию, позволяют выполнять высокопроизводительную резку.
- Уникальная система демонтажа и повторной сборки шпинделей режущих элементов предназначена для быстрого перехода от одного размера резки к другому.
- Подающий и выпускной желоба на шарнирах упрощают доступ к машине для тщательной очистки.
- Наклонный подающий желоб способствует быстрой загрузке исходного продукта для достижения предельно высоких объемов производства.

Принцип работы

Продукты, поступающие в Флексифам 55, нарезаются в трех плоскостях с помощью очень острых ножей.

Сначала продукт нарезается ломтиками с толщиной, установленной вручную с помощью регулировочного шаблона. На втором этапе для резки на соломку используются быстро вращающиеся дисковые ножи.

Затем соломка подается непосредственно на шпindel ножей поперечного реза для получения кубиков или кусочков прямоугольной формы.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 270 mm x Ø 135 mm	5,5 kW	175 x 115 x 159 cm	505 kg	Электрический шкаф с частотным преобразователем

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.

