

Technisch fortschrittliche Bandschneidemaschine für maximale Flexibilität

Diese ultraflexible Bandschneidemaschine ist für das Schneiden von Obst, Gemüse und Kräutern bei geringer bis mittlerer Leistung ausgelegt. Die ausgeklügelte Schneidtechnik garantiert einen perfekten, präzisen Schnitt mit minimalem Saftverlust und optimiert so die Haltbarkeit des Produkts.

Die Flexis Optitec ist ideal für Gastronomen, Lebensmittelverarbeiter, Großküchen, Salatfabriken, die in der Regel kleinere Chargen verschiedener Produkte in höchster Qualität und mit schnellem und einfachem Wechsel zwischen den Produkten schneiden müssen. Außerdem bietet sie größeren Verarbeitern, die neben ihrem Hauptproduktstrom eine Vielzahl von Spezialitäten oder saisonalen Produkten verarbeiten wollen, mehr Flexibilität.

Die Maschine kann zur Herstellung von Scheiben, Würfel, Stiften oder Streifen zwischen 1 und 25 mm mit einer breiten Palette von Schneidwerkzeugen ausgestattet werden. Sie eignet sich besonders für Produkte mit einem maximalen Durchmesser von 128 mm, darunter Früchte, Kräuter, Blattgemüse, Wurzelgemüse usw.

Anwendungen

Die Flexis Optitec wird typischerweise zum Schneiden von losem Blattgemüse wie Spinat, Chinakohl, Pak Choi, Grünkohl und Salatsorten wie Radicchio, Eichblatt oder Frisée verwendet. Sie bietet außerdem die Möglichkeit, runde Produkte wie Eisbergsalat, Römersalat und Kohl sowie längliche Produkte wie Lauch und Sellerie zu verarbeiten.

Darüber hinaus liefert die Flexis Optitec gleichmäßige und hochpräzise Schnitte bei kleinen, leichten und empfindlicheren Produkten, wie Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum und Koriander.

Flexis Optitec



Eigenschaften

- Der farbige Touchscreen der Maschine ermöglicht die Programmierung von bis zu 36 Produkten und gewährleistet so eine einfache Bedienung und gleichbleibende Schnittqualität. Produkt, Messertyp, Schnittgröße und Druckkraft des Oberbands können voreingestellt werden.
- Dank der durchdachten hygienischen Konstruktion lässt sich das Gerät leicht reinigen und desinfizieren.
- Der Schneidbereich ist aus Gründen der Lebensmittelsicherheit vollständig vom mechanischen Bereich getrennt.
- Die Schnittqualität wird durch ein einstellbares (programmierbares) Oberbandgewicht für jedes einzelne Produkt verbessert.
- Ein schneller, effizienter Wechsel der Schneidwerkzeuge optimiert die Produktionsflexibilität (eine vollständige Übersicht aller möglichen Schneidwerkzeuge ist verfügbar).

Funktionsprinzip

Die Schneidmaschine kann von Hand beladen werden, indem das Produkt gleichmäßig auf das Zufuhrband gelegt wird. Alternativ können auch Zufuhr- und Abfuhrbänder geliefert werden, so dass die Maschine Teil einer vollständig integrierten Produktionslinie werden kann.

Das Förderband transportiert das Produkt zu den Schneidwerkzeugen, die sorgfältig für die jeweilige Anwendung ausgewählt werden.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM- VERSORGUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN- GEWICHT	OPTIONEN
L 147 mm x Ø 128 mm	1,3 kW	232 x 68 x 125 cm	325 kg	größere Rahmenhöhe

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!“

