

Rebanadora de cinta plana técnicamente avanzada para una máxima flexibilidad

Esta rebanadora de cinta plana ultraflexible está diseñada para cortar fruta y verdura a baja o media capacidad. Su sofisticada técnica de corte garantiza un corte perfecto y preciso con un desperdicio mínimo de zumo, optimizando la vida útil del producto.

La Flexis Optitec es ideal para empresas de catering, procesadores de alimentos, cocinas comerciales, empresas de ensaladas, etc. que normalmente necesitan cortar lotes más pequeños de diferentes productos con la máxima calidad y con un cambio rápido y fácil entre productos. También aporta flexibilidad a las grandes empresas de procesamiento que desean cortar una variedad de productos especiales o de temporada además de su producción principal.

La máquina puede equiparse con una amplia gama de herramientas de corte para producir rodajas, cubos, bastones o tiras de entre 1 y 25 mm. Está especialmente indicada para productos con un diámetro máximo de 128 mm, como frutas, hierbas, verduras de hoja, tubérculos, etc.

Aplicaciones

La Flexis Optitec se utiliza normalmente para cortar verduras de hoja suelta como espinacas, col china, pak choi, col rizada y variedades de lechuga como achicoria, hoja de roble, frisée, hojas baby, etc. También ofrece versatilidad para procesar productos de tipo cogollo, como lechuga iceberg, lechuga romana y repollo, así como productos alargados, como puerro y apio.

Además, la Flexis Optitec realiza cortes regulares y muy precisos con productos pequeños, ligeros y más delicados, como cebollas, cebollín, perejil, albahaca y cilantro.

Flexis Optitec



Características

- La pantalla táctil a todo color de la máquina permite programar hasta 36 productos, lo que garantiza la facilidad de uso y una calidad de corte uniforme. Se puede preajustar el producto, el tipo de cuchilla, el tamaño de corte y la fuerza de presión de la cinta superior.
- Su sofisticada construcción higiénica hace que la máquina sea fácil de limpiar y desinfectar.
- El compartimento de corte está completamente separado de la zona mecánica para garantizar la seguridad alimentaria.
- La calidad de corte se mejora con el peso de la cinta superior ajustable (programable) para cada producto individual.
- El cambio rápido y eficaz de las herramientas de corte optimiza la flexibilidad de la producción (se puede consultar un resumen completo de todas las herramientas de corte posibles).

Principio de funcionamiento

La rebanadora puede cargarse a mano colocando el producto uniformemente sobre la cinta de alimentación. Opcionalmente se pueden instalar transportadores de entrada y salida, que permiten integrar perfectamente la máquina en una línea de producción.

La cinta de alimentación transporta el producto hasta las herramientas de corte, que se seleccionan cuidadosamente para cada aplicación específica.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 147 mm x Ø 128 mm	1,3 kW	232 x 68 x 125 cm	325 kg	mayor altura del bastidor

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

