

## Tagliatrice a nastro di tecnologia avanzata per la massima flessibilità

Questa tagliatrice ultra flessibile a nastro orizzontale è progettata per tagliare frutta e verdure in capacità medio basse. La sua tecnica sofisticata di taglio garantisce un taglio preciso e perfetto con minima perdita di succo, ottimizzando la durata del prodotto.

Flexis Optitec è ideale per ristoratori, trasformatori alimentari, cucine industriali, produttori di insalate, etc. che tipicamente hanno bisogno di tagliare partite ridotte di prodotti diversi con la massima qualità e con un rapido ed agevole cambio tra i prodotti. Essa aggiunge flessibilità anche ai trasformatori più grandi che desiderano tagliare una varietà di specialità o di prodotti stagionali accanto al loro prodotto primario. La macchina può essere dotata di un'ampia gamma di attrezzi di taglio per realizzare fette, cubetti, strisce o filetti tra 1 e 25 mm. E' particolarmente adatta per prodotti fino ad un diametro massimo di 128 mm, inclusi frutti, erbe, verdure a foglia, tuberi, etc.

## Applicazioni

Flexis Optitec viene usata tipicamente per tagliare verdure a foglia sciolta come spinaci, cavolo cinese, cavolo riccio e varietà d'insalata come radicchio, a foglia di quercia, riccia, baby leaf, etc. Offre anche la versatilità nel taglio di prodotti a cespo come insalata iceberg, romana e cavoli così come prodotti di forma allungata come sedano e porro.

In aggiunta a ciò, Flexis Optitec procura tagli regolari e molto accurati di prodotti piccoli, leggeri e più delicati come cipollotti, erba cipollina, prezzemolo, basilico e coriandolo.

## Flexis Optitec



## Caratteristiche

- Lo schermo tattile a colori della macchina consente di programmare fino a **36 prodotti**, garantendo facilità d'uso e una qualità di taglio costante. Prodotto, tipo di lama, misura di taglio e forza di pressione del nastro superiore possono essere preimpostati.
- La sofisticata costruzione igienica rende la macchina facile da pulire e disinfettare.
- La zona di taglio è completamente separata da quella meccanica per la sicurezza dell'alimento.
- La qualità del taglio è migliorata con la pressione del nastro superiore regolabile (programmabile) per ciascun singolo prodotto.
- Cambio rapido ed efficiente degli attrezzi di taglio ottimizza la flessibilità produttiva (è disponibile una panoramica completa di tutti i possibili attrezzi di taglio).

## Principio di funzionamento

La macchina può essere alimentata a mano, disponendo uniformemente il prodotto sul nastro di trasporto. In alternativa si possono fornire nastri di alimentazione e scarico, permettendo alla macchina di far parte di una linea di produzione completamente integrata.

Il nastro trasporta il prodotto agli attrezzi di taglio, selezionati attentamente per ogni specifica applicazione.



## Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L X L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
L 147 mm x Ø 128 mm	1,3 kW	232 x 68 x 125 cm	325 kg	altezza del telaio incrementata

## L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

*"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"*

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

