

## Technisch geavanceerde snijmachine met vlakke band voor maximale flexibiliteit

Deze ultraflexibele snijmachine met vlakke band is ontworpen om fruit en groenten te snijden met een lage tot gemiddelde capaciteit. De geavanceerde snijtechniek garandeert een perfecte, precieze snede met minimale sapverspilling, waardoor de houdbaarheid van het product wordt geoptimaliseerd.

De Flexis Optitec is ideaal voor cateraars, voedselverwerkers, commerciële keukens, saladefabrieken, enz. die meestal kleinere batches van verschillende producten moeten snijden met de hoogste kwaliteit en met snelle en eenvoudige omschakeling tussen producten. Deze machine verhoogt ook de flexibiliteit voor grotere verwerkers die een verscheidenheid aan speciale of seizoensgebonden producten willen snijden naast hun hoofdproductstroom. De machine kan worden uitgerust met een breed scala aan snijgereedschappen om schijfjes, blokjes, sticks of reepjes tussen 1 en 25 mm te produceren. Hij is bijzonder geschikt voor producten met een maximale diameter van 128 mm, zoals fruit, kruiden, bladgroenten, wortelgroenten, enz.

### Toepassingen

De Flexis Optitec wordt meestal gebruikt voor het snijden van losse bladgroenten zoals spinazie, Chinese kool, paksoi, boerenkool en slasoorten zoals radicchio, eikenblad, frisée, babyblad, enz. De machine biedt ook de veelzijdigheid om kropproducten te verwerken, zoals ijsbergsla, romaine en kool, maar ook langwerpige producten zoals prei en selderij.

Daarnaast levert de Flexis Optitec regelmatige en zeer nauwkeurige sneden met kleine, lichte en meer delicate producten, zoals lente-uitjes, bieslook, peterselie, basilicum en koriander.

## Flexis Optitec



### Eigenschappen

- Met het full-colour touchscreen van de machine kunnen maximaal 36 producten geprogrammeerd worden, wat zorgt voor gebruiksgemak en een consistente snijkwaliteit. Het product, het type mes, de snijgrootte en de drukkracht van de bovenband kunnen vooraf worden ingesteld.
- Door de uitgekiende hygiënische constructie is de machine eenvoudig te reinigen en te desinfecteren.
- Het snijcompartiment is volledig gescheiden van het mechanische gedeelte voor voedselveiligheid.
- De snijkwaliteit is geavanceerd dankzij een instelbaar (programmeerbaar) bovenbandgewicht voor elk afzonderlijk product.
- Snel en efficiënt wisselen van snijgereedschappen optimaliseert de productieflexibiliteit (een compleet overzicht van alle mogelijke snijgereedschappen is beschikbaar).

## Werkingsprincipe

De snijmachine kan met de hand worden geladen door het product gelijkmatig op de invoerband te leggen. Er kunnen ook invoer- en afvoerbanden worden geleverd, zodat de machine deel kan uitmaken van een volledig geïntegreerde productielijn.

De aanvoerband transporteert het product naar de snijgereedschappen, die zorgvuldig worden geselecteerd voor een specifieke toepassing.



## Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
L 147 mm x Ø 128 mm	1,3 kW	232 x 68 x 125 cm	325 kg	verhoogde framehoogte

## Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

*"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"*

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt. Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

