

Bandschneidemaschine mit großer 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 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 wird typischerweise zum Schneiden von losen Blattgemüse wie Spinat, Chinakohl, Pak Choi, Grünkohl und Salatsorten wie Radicchio, Eichblatt, Frisée verwendet. Sie bietet außerdem die Möglichkeit, runde Produkte wie Eisbergsalat, Römerversalat und Kohl sowie längliche Produkte wie Lauch und Sellerie zu verarbeiten.

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

Flexis



Eigenschaften

- Die Schnittqualität wird durch ein angetriebenes Oberband verbessert, welches das Produkt optimal erfasst und führt, bevor es zu den Messern gelangt.
- Die einfache, hygienische Konstruktion erleichtert die Reinigung und Desinfektion der Maschine.
- Der Schneidbereich ist aus Gründen der Lebensmittelsicherheit vollständig vom mechanischen Bereich getrennt.
- Ein schneller, effizienter Wechsel der Schneidwerkzeuge optimiert die Produktionsflexibilität (eine vollständige Übersicht aller möglichen Schneidwerkzeuge ist verfügbar).

Funktionsprinzip

Die Schneidemaschine 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- VERSORUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN- GEWICHT	OPTIONEN
L 147 mm x Ø 128 mm	1,25 kW	220 x 62 x 122 cm	290 kg	- Touchscreen - kurze Version - erhöhte 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!“

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.de

www.fam-stumabo.com



FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.