

Trancheuse à tapis offrant une grande flexibilité

Cette trancheuse à tapis ultra-flexible est conçue pour trancher les fruits et légumes à des capacités petites à moyennes. Sa technique de coupe sophistiquée garantit une coupe parfaite et précise avec un minimum de perte de jus, optimisant ainsi la durée de conservation du produit.

La Flexis est idéale pour les traiteurs, les entreprises de transformation agroalimentaire, les cuisines centrales, les usines de salades, etc. qui doivent le plus souvent couper de petits lots de différents produits à un niveau de qualité optimal, et ce avec un changement facile et rapide d'un produit à l'autre. Elle offre également une plus grande flexibilité aux grands transformateurs qui souhaitent, en plus de leurs produits principaux, couper une variété de spécialités ou de produits saisonniers.

La machine peut être équipée d'une large gamme d'outils de coupe pour produire des tranches, des cubes, des bâtonnets ou des râpés entre 1 et 25 mm. Elle est particulièrement adaptée aux produits d'un diamètre maximal de 128 mm comme les fruits, les herbes, les légumes à feuilles, les légumes-racines, etc.

Applications

La Flexis est généralement utilisée pour couper les légumes feuillus tels que les épinards, le chou chinois, le pak choy, le chou frisé et les variétés de laitues telles que le radicchio, la feuille de chêne, la frisée, les jeunes pousses, etc. Elle offre également la possibilité de transformer des produits feuillus à tête ferme tels que la laitue iceberg, la romaine et le chou, ainsi que des produits allongés tels que le poireau et le céleri.

En outre, la Flexis permet de réaliser des coupes régulières et très précises de produits de petite taille, légers et plus délicats tels que les oignons nouveaux, la ciboulette, le persil, le basilic et la coriandre.

Flexis



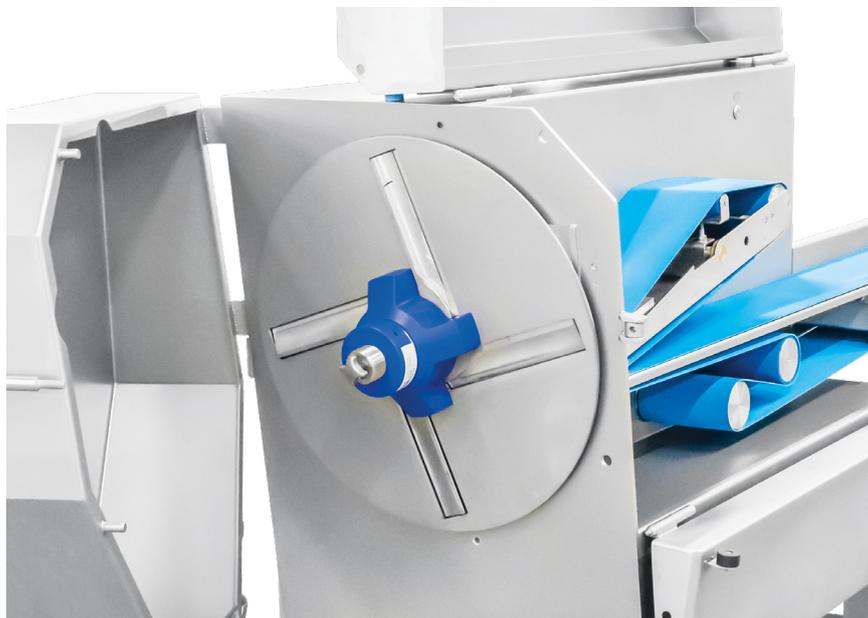
Caractéristiques

- La qualité de la coupe est améliorée par un tapis supérieur motorisé qui assure une prise optimale du produit avant son acheminement vers les couteaux.
- La construction simple et hygiénique, y compris les tapis rapidement démontables, rend la machine facile à nettoyer et à désinfecter.
- Le compartiment de coupe est complètement séparé de la zone mécanique pour des raisons de sécurité alimentaire.
- Le changement rapide et efficace des outils de coupe optimise la flexibilité de la production (un aperçu complet de tous les outils de coupe possibles est disponible).

Principe de fonctionnement

La trancheuse peut être chargée manuellement en déposant le produit uniformément sur le tapis d'alimentation. Il est également possible d'ajouter des trémies d'alimentation et de sortie pour intégrer pleinement la machine à la ligne de production.

Le tapis d'alimentation transporte le produit jusqu'aux outils de coupe, qui sont soigneusement sélectionnés en fonction de chaque application.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L 147 mm x Ø 128 mm	1,25 kW	220 x 62 x 122 cm	290 kg	- écran tactile - version courte - châssis réhaussé

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

