

Tagliatrice a nastro orizzontale che offre grande flessibilità

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

Flexis 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 di 128 mm, inclusi frutti, erbe, verdure a foglia, tuberi, etc.

Applicazioni

Flexis 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, riccica, 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 offre tagli regolari e molto accurati di prodotti piccoli, leggeri e più delicati come cipollotti, erba cipollina, prezzemolo, basilico e coriandolo.

Flexis



Caratteristiche

- La qualità di taglio è migliorata da un nastro superiore azionato che procura una presa ottimale sul prodotto prima di portarlo alle lame.
- La semplice costruzione igienica, che include nastri di rapida rimozione, rende la macchina facile da pulire e disinfettare.
- La zona di taglio è completamente separata da quella meccanica per la sicurezza dell'alimento.
- 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	1,25 kW	220 x 62 x 122 cm	290 kg	- schermo tattile - versione corta - 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.

