

Krajalnica z płaską taśmą, zapewniająca dużą elastyczność

Ta niezwykle elastyczna krajalnica z płaską taśmą jest przeznaczona do krojenia owoców i warzyw z niską lub średnią wydajnością. Zastosowana w maszynie specjalna technika krojenia gwarantuje doskonałe, precyzyjne cięcie przy minimalnych stratach soku, co przekłada się na optymalizację okresu przydatności produktu do spożycia.

Urządzenie Flexis jest idealnym rozwiązaniem dla firm cateringowych, zakładów przetwórstwa spożywczego, kuchni komercyjnych, fabryk sałatek itp., gdzie zwykle potrzebne jest krojenie mniejszych partii różnych produktów na najwyższym poziomie jakości, a także szybkie i łatwe przetaczanie między produktami. Maszyna zapewnia dodatkową elastyczność dla większych zakładów przetwórczych zainteresowanych krojeniem różnych produktów specjalnych lub sezonowych poza głównym strumieniem przetwarzanych produktów.

Maszynę można wyposażyć w szeroką gamę narzędzi tnących do produkcji plastrów, kostek, słupków lub wiórków o rozmiarach od 1 do 25 mm. Szczególnie nadaje się do produktów o maksymalnej średnicy 128 mm, w tym owoców, ziół, warzyw liściastych, warzyw korzeniowych itp.

Zastosowania

Maszyna Flexis jest zwykle używana do krojenia warzyw liściastych luzem, np. szpinaku, kapusty pekińskiej, pak choy, jarmużu i różnych odmian sałat, takich jak radicchio, dębolistna, kędzierzawa, młode listki itp. To także wszechstronne urządzenie do przetwarzania produktów w główkach, takich jak sałata lodowa i rzymska czy kapusta, a także produktów podłużnych, np. pora i selera naciowego.

Oprócz tego Flexis zapewnia równe, bardzo dokładne krojenie produktów małych rozmiarów, lekkich i delikatnych, takich jak dymka, szczypiorek, pietruszka, bazylia i kolendra.

Flexis



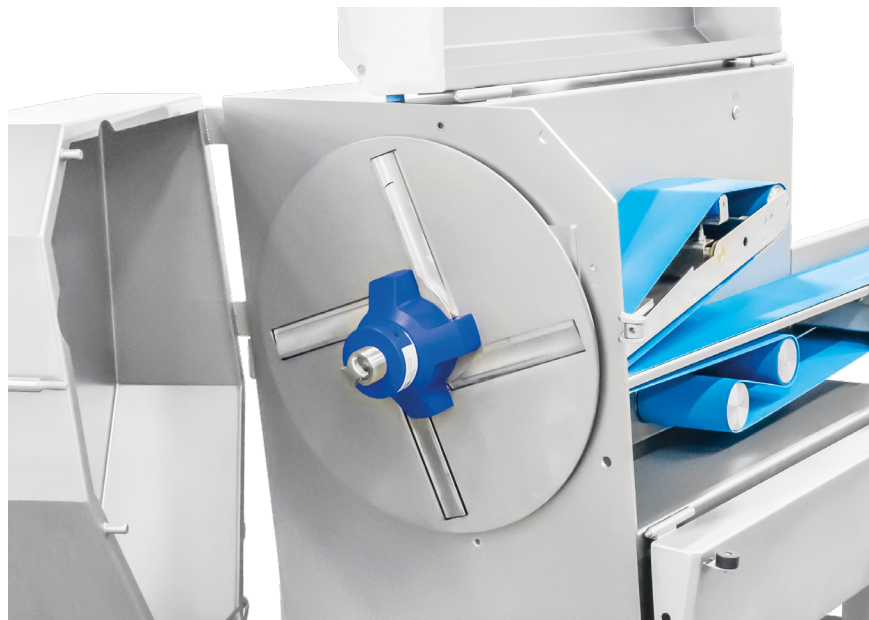
Cechy

- Wyższą jakość cięcia zapewnia pas napędzany od góry, optymalnie chwytający produkt przed doprowadzeniem do noży.
- Prosta, higieniczna konstrukcja, w tym szybko demontowane pasy, jest łatwa do czyszczenia i dezynfekcji.
- Komora krojenia jest całkowicie oddzielona od strefy mechanicznej, co zapewnia odpowiednie bezpieczeństwo żywności.
- Szybka i efektywna wymiana narzędzi tnących optymalizuje produkcję pod względem elastyczności (dostępny jest pełny przegląd wszystkich możliwych narzędzi tnących).

Zasada działania

Krajalnicę można ładować ręcznie, równomiernie rozkładając produkt na taśmie podającej. Alternatywnie dostawa może zawierać przenośniki podające i odbierające, dzięki czemu maszynę można włączyć w całości zintegrowaną linię produkcyjną.

Taśma podająca transportuje produkt do narzędzi tnących, które są starannie dobierane do konkretnego zastosowania.



Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
L 147 mm x Ø 128 mm	1,25 kW	220 x 62 x 122 cm	290 kg	- ekran dotykowy - wersja krótka - większa wysokość ramy

Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

