

Слайсер с горизонтальным подающим транспортером, обеспечивающий превосходную эксплуатационную гибкость

Этот максимально гибкий в эксплуатации слайсер с плоской лентой предназначен для нарезки фруктов и овощей при низкой и средней производительности переработки. Передовая технология, на которой основано решение, гарантирует безупречную и точную нарезку с минимальной потерей сока для достижения оптимального срока хранения продукта.

Флексис идеально подходит для поставщиков готовых блюд, предприятий пищевой промышленности, фабрик-кухонь, заведений, специализирующихся на салатах и пр., которым, как правило, необходимо выполнять нарезку различных продуктов небольшими партиями с соблюдением высочайших требований к качеству, а также с быстрым и простым переходом от одной продукции к другой. К тому же это свобода действий для крупных переработчиков, которым необходимо нарезать различные специальные или сезонные продукты в дополнение к основному потоку продукции.

Машина может быть оснащена разнообразными режущими инструментами для производства продуктов в форме ломтиков, кубиков, палочек или мелких кусочков размером от 1 до 25 мм. Это наилучшее решение для переработки продуктов диаметром до 128 мм, включая фрукты, кулинарные травы, листовые овощи, корнеплоды и т. д.

Применение

Модель Flexis обычно используется для резки листовой зелени, включая шпинат, пекинскую капусту, пак-чой, кудрявую капусту и салат (латук, радиккио, дуболистный, фризе, молодые листья салата и т. д.). Также это универсальное решение для переработки продукции сферической формы (например, салата латук, айсберг и ромэн или капусты), а также продолговатых продуктов, включая лук-порей и сельдерей.

В дополнение к этому Flexis обеспечивает равномерные и высокоточные срезы при переработке небольших, легких и более деликатных продуктов, включая зеленый лук, шнитт-лук, петрушку, базилик и кориандр.

Flexis



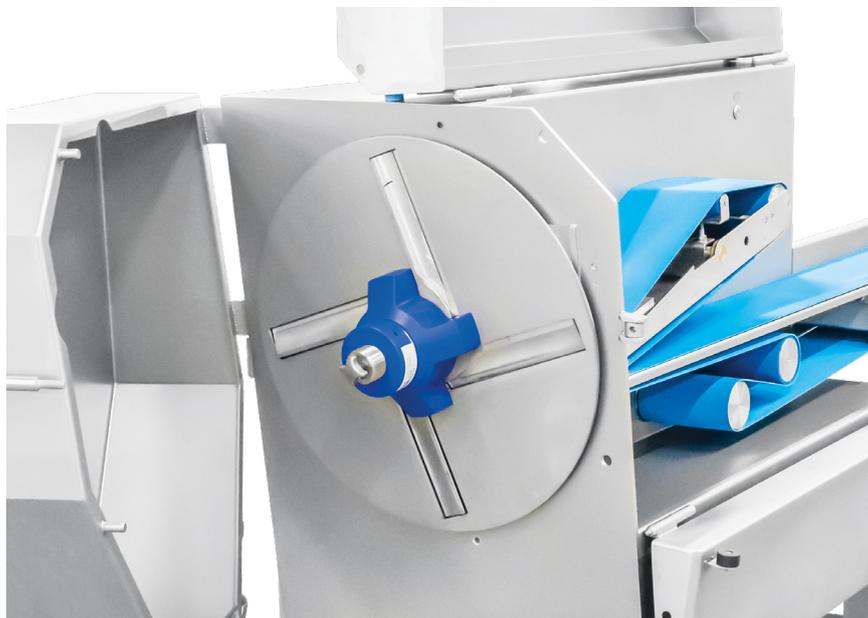
Особенности

- Качество резки повышается благодаря наличию ремня с верхним приводом для оптимального сцепления с продуктом до его подачи к ножам.
- Простая конструкция в гигиеническом исполнении с быстросъемными ремнями облегчает очистку и дезинфекцию машины.
- Отсек для резки полностью отделен от механического участка для обеспечения безопасности пищевых продуктов.
- Быстрая и эффективная смена режущих инструментов делает процесс производства оптимально гибким (доступен полный обзор всех возможных режущих инструментов).

Принцип работы

Загружать исходную продукцию в слайсер можно вручную, равномерно укладывая ее на подающую ленту. В качестве альтернативы в комплект поставки могут входить загрузочный и разгрузочный конвейеры, которые позволяют встроить машину в технологическую линию с полным циклом производства.

Подающий конвейер транспортирует продукт к режущим инструментам, которые тщательно подобраны для конкретного варианта применения.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д x Ш x В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 147 mm x Ø 128 mm	1,25 kW	220 x 62 x 122 cm	290 kg	Сенсорный экран. Укороченная версия. Увеличенная высота рамы.

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

