

适用于更大直径产品的高性能 V 形传送带切片机

Lifis.2 专为在高产量条件下对叶类蔬菜和长形产品进行均匀的横向切片而设计。

它为食品加工商提供精确切割，并大大节省生产时间和产品浪费。其整洁的切割质量可延长新鲜切片产品的保质期。

Lifis.2 可以配备大量可互换的切割轮，在切割尺寸和类型（平纹切片、波浪纹切片、方形块等）方面提供最大灵活性。

Lifis₂



应用

Lifis.2 可接受尺寸不超过 220 mm (8 21/32 英寸) 的可压缩叶类蔬菜。它特别适合温和地切割所有类型的生菜（长叶莴苣、菊苣、橡叶生菜、小香莴苣等）和菠菜。某些大尺寸产品可能需要预切割。

它还可以处理直径不超过 180 mm (7 3/32 英寸) 的圆形和细长硬质产品，例如芹菜、大黄、西葫芦、透明包心菜和甘蓝叶球。

特征

- 长而宽的 V 形传送带进料通道有助于更好地确定产品方向。它完美对准产品，避免产品在送入切片轮时翻滚。
- 较大的产品开口保证了产品自由、顺畅地进入切割轮，从而最大限度提高容量。
- 切片轮和传送带的变频驱动器可实现精确的速度控制，最大限度地提高生产不同切割尺寸的灵活性。
- 机器还配有用户友好型按钮控制面板或可选式触摸屏，操作非常简单，可访问预设的可编程切割配方，实现快速切换和不受操作员限制的一致性切割。
- 机器设计非常高效，可确保维护成本低且易于访问，从而最大限度地减少停机时间。

工作原理

产品滑动到位于 V 形进料通道 (1) 中的两条传送带上，确保产品自动定位并高速输送到切割轮 (2)。

切割轮薄薄的、略微张紧的刀具就像辐条一样支撑着切割轮的轮圈。刀具经过扭曲，从轮毂到轮圈形成均匀的间距。正是这种间距，保持了产品切片时的连续速度。

传送带速度与切割轮速度同步，以确保切割轮每转一圈就能正确推进产品。

此外，Lifs.2 还可以通过在切割轮 (3) 上横向放置小型 2D 刀具来将多叶蔬菜切成小方块。



技术数据

最大产品输入尺寸	电源	尺寸 (长 X 宽 X 高)	机器重量	可选项
固体产品: Ø 180 mm 可压缩/叶菜类产品 Ø 220 mm	4 kW	343 x 106 x 147 cm	650 kg	切半刀具, 触摸屏

产品设计重点关注食品卫生和操作安全

我们机器的设计和制造符合操作员和食品安全的最高标准，并且至少符合欧洲和北美有关食品接触材料的最新法规。

携手共建， 助力切割完美产品

在全球范围内，FAM STUMABO 提供演示设备和专家建议，以确定理想的切割设备来实现您想要的结果。

我们遍布世界各地并且装备齐全的测试中心可以让您评估产品质量和外观。请将产品发送给我们进行评估，我们很乐意为您提供建议。

