

Rebanadora de cinta en V de alto rendimiento para productos de mayor diámetro

La Lifis.2 está diseñada para el corte transversal uniforme de verduras de hoja y productos de forma alargada con altos rendimientos de producción.

Ofrece a los procesadores de alimentos un corte de precisión junto con un ahorro sustancial en tiempo de producción y desperdicio de producto. Su calidad de corte limpio prolonga la vida útil de los productos frescos en rodajas.



La Lifis.2 puede suministrarse con un gran número de ruedas de corte intercambiables que ofrecen la máxima flexibilidad en cuanto a tamaños y tipos de corte (corte liso, corte ondulado, piezas cuadradas, etc.).

Aplicaciones

La Lifis.2 acepta productos de hasta 220 mm para verduras de hoja comprimible. Está especialmente indicada para el corte suave de todo tipo de lechugas (romana, achicoria, roble, gema, etc.) y espinacas. Para algunos productos de gran tamaño puede ser necesario un corte previo.

También manipula productos firmes redondos y alargados como apio, ruibarbo, calabacín, ensalada iceberg y cabezas de repollo de hasta 180 mm de diámetro.

Lifis₂

Características

- El canal de alimentación de cinta en V larga y ancha contribuye a una mejor orientación del producto. Alinea perfectamente el producto para evitar que caiga mientras se introduce en la rueda de corte.
- La gran abertura para el producto garantiza el paso libre y suave del producto hacia la rueda de corte, maximizando la capacidad.
- Los accionamientos de frecuencia variable tanto para la rueda de corte como para las cintas transportadoras permiten un control preciso de la velocidad y maximizan la flexibilidad para producir diferentes tamaños de corte.
- El manejo es sencillo gracias a un panel de control con botones de fácil uso o a una pantalla táctil opcional que da acceso a recetas de corte programables preestablecidas para un cambio rápido y una uniformidad de corte independiente del operario.
- El diseño de la máquina es muy eficiente para garantizar un bajo mantenimiento y una fácil accesibilidad, minimizando así los tiempos de inactividad.

Principio de funcionamiento

El producto se desliza sobre dos cintas transportadoras situadas en el canal de alimentación en forma de V, lo que garantiza el posicionamiento automático y el transporte a gran velocidad del producto hasta la rueda de corte.

Las finas cuchillas tensadas de la rueda de corte actúan como radios y sostienen la corona. Las cuchillas están retorcidas para crear un paso uniforme desde el cubo hasta la corona. Este paso es el que mantiene la velocidad continua del producto mientras se corta.

La velocidad de la cinta transportadora está sincronizada con la velocidad de la rueda de corte para garantizar un avance correcto del producto por cada revolución de la rueda de corte.

Además, la Lifis.2 también puede utilizarse para cortar verduras de hoja en pequeños cuadrados colocando pequeñas cuchillas 2D transversalmente en la rueda de corte.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
productos sólidos: Ø 180 mm productos comprimibles: Ø 220 mm	4 kW	343 x 106 x 147 cm	650 kg	cuchilla divisora, pantalla táctil

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

