

Trancheuse à tapis en V très performante pour produits de grands diamètres

La Lifis.2 est conçue pour le tranchage transversal uniforme de légumes à feuilles et de produits de forme longue à des capacités de production élevées.

Elle offre aux transformateurs agroalimentaires une coupe de précision et leur permet de faire des économies considérables en termes de temps de production et de perte de produits. Sa qualité de coupe nette permet de prolonger la durée de conservation du produit fraîchement tranché.



La Lifis.2 peut être fournie avec un grand nombre de roues de coupe interchangeables offrant une flexibilité maximale en termes de tailles et de types de coupe (tranches lisses, tranches ondulées, morceaux carrés, etc.).

Applications

La Lifis.2 accepte des produits jusqu'à 220 mm pour les légumes à feuilles compressibles. Elle est particulièrement adaptée à la coupe délicate de tous les types de salade (romaine, radicchio, chêne, gemme, etc.) et d'épinards.

Une prédécoupe peut être nécessaire pour certains produits de grande taille.

Elle traite également les produits fermes ronds et allongés tels que le céleri, la rhubarbe, les courgettes, la salade iceberg et les têtes de chou allant jusqu'à 180 mm de diamètre.

Lifis₂

Caractéristiques

- Le long et large tapis en V contribue à une meilleure orientation du produit. Elle aligne parfaitement le produit afin d'éviter qu'il ne culbute lors de son introduction dans la roue de tranchage.
- La grande ouverture destinée aux produits garantit leur passage libre et fluide vers la roue de coupe, maximisant la capacité.
- Les variateurs de fréquence de la roue de coupe et des tapis permettent de commander précisément la vitesse et offrent une souplesse maximale pour produire des dimensions de coupe différentes.
- L'utilisation est simple grâce à un panneau de commande à boutons-poussoirs intuitif ou à écran tactile optionnel donnant accès à des recettes de coupe programmables pour une transition rapide et une uniformité de coupe indépendante de l'opérateur.
- La conception de la machine est très efficace pour limiter l'entretien et faciliter l'accès, minimisant ainsi les temps d'arrêt.

Principe de fonctionnement

Le produit est acheminé par deux tapis d'alimentation positionnés en V, assurant un bon positionnement et le transport à grande vitesse du produit vers la roue de coupe.

Les couteaux fins mis sous tension de la roue de coupe font office de rayons et supportent la jante. Les couteaux sont inclinés pour créer un pas constant du moyeu à la jante.

C'est ce pas qui maintient la vitesse continue du produit pendant qu'il est tranché.

La vitesse du tapis d'alimentation est synchronisée avec la vitesse de la roue de coupe afin de garantir l'acheminement correct du produit à chaque tour de la roue de coupe.

En outre, la Lifis.2 peut également être utilisée pour couper des légumes à feuilles en petits carrés en positionnant de petits couteaux 2D transversalement sur la roue de coupe.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
produit solide : Ø 180 mm produit compressible/feuillu : Ø 220 mm	4 kW	343 x 106 x 147 cm	650 kg	dispositif de pré-coupe longitudinale, écran tactile

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

