

Tagliatrice con nastri a V molto performante per prodotti di grande diametro

Lifis.2 è progettata per il taglio trasversale uniforme di verdure a foglia e prodotti di forma allungata ad alta capacità produttiva.

Offre ai trasformatori precisione di taglio con risparmi sostanziali sui tempi produttivi e nello scarto di prodotto. La qualità del taglio netto porta ad una durata superiore del prodotto fresco tagliato.

Lifis₂



Lifis.2 può essere fornita con un gran numero di ruote di taglio intercambiabili che offrono la massima flessibilità nelle misure e nel tipo di taglio (fetta liscia, fetta ondulata, pezzi quadrati, etc.)

Applicazioni

Lifis.2 accetta prodotti fino ad una misura di 220 mm per verdure a foglia comprimibili. E' particolarmente adatta per il taglio delicato di ogni tipo di insalata (romana, radicchio, quercia, romanella, etc.) e spinaci. Il pre-taglio potrebbe rendersi necessario per alcuni prodotti molto grandi.

Lavora anche prodotti di forma sia rotonda che allungata come sedano, rabarbaro, zucchine, insalata iceberg, e cavoli fino a 180 mm di diametro.

Caratteristiche

- Un canale lungo e largo per nastri posizionati a V contribuisce ad un miglior orientamento del prodotto. Esso allinea il prodotto perfettamente in modo che non rotoli mentre viene alimentato alla ruota di taglio.
- L'ampia apertura garantisce un passaggio libero e regolare del prodotto verso la ruota di taglio massimizzando la capacità.
- Variatori di frequenza sia della ruota di taglio che dei nastri di trasporto permettono un controllo accurato della velocità e massimizzano la flessibilità di taglio di misure differenti.
- Il funzionamento è semplice con un pannello di controllo a pulsanti oppure optional uno schermo tattile che dà accesso a ricette programmabili preimpostate per un rapido cambio e uniformità di taglio indipendente dall'operatore.
- Il disegno della macchina è efficiente per garantire bassa manutenzione facilità d'accesso, minimizzando pertanto i fermi macchina.

Principio di funzionamento

Il prodotto scorre su due nastri di trasporto posizionati a V nel canale di alimentazione assicurando il posizionamento automatico ed il trasporto ad alta velocità del prodotto da tagliare verso la ruota di taglio.

Lame sottili della ruota di taglio tensionate fungono da raggi e supportano il cerchione. Le lame sono inclinate per creare un passo uniforme tra mozzo e cerchione.

E' questo passo che mantiene la velocità continua del prodotto durante il taglio.

La velocità del nastro trasportatore è sincronizzata con quella della ruota di taglio per assicurare l'avanzamento corretto del prodotto per ogni giro della ruota.

In più Lifis.2 può essere utilizzata anche per tagliare verdure a foglia in quadrotti posizionando piccole lame 2D trasversalmente sulla ruota di taglio.

Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L X L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
prodotti solidi: Ø 180 mm prodotti a foglia/comprimibili: Ø 220 mm	4 kW	343 x 106 x 147 cm	650 kg	lama per dimezzare, touch screen



L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

