

Wysokowydajna krawalnica z przenośnikiem w kształcie litery V do produktów o większej średnicy

Maszyna Lifis.2 jest przeznaczona do jednorodnego krojenia poprzecznego warzyw liściastych i produktów podłużnych z dużą wydajnością.

Zapewnia precyzyjne krojenie, znaczne oszczędności czasu produkcji oraz ograniczenie strat produktu w zakładach przetwórstwa spożywczego. Gładkie cięcia wykonywane przez urządzenie przekładają się na dłuższy okres trwałości świeżo pokrojonych produktów.



Urządzenie Lifis.2 może być dostarczane z dużą liczbą wymiennych kół tnących, co zapewnia maksymalną elastyczność w zakresie rozmiarów i rodzajów cięcia (plastry płaskie, faliste, elementy kwadratowe itp.)

Zastosowania

Maszyna Lifis.2 przetwarza produkty o wielkości do 220 mm w przypadku obróbki ściśliwych warzyw liściastych.

Szczególnie nadaje się do delikatnego krojenia wszystkich rodzajów sałat (rzymska, radicchio, dębolistna, Little Gem itp.) oraz szpinaku. W przypadku niektórych dużych produktów może być konieczne krojenie wstępne.

Maszyna kroi również produkty twarde, okrągłe i podłużne, takie jak seler, rabarbar, cukinia, sałata lodowa i główki kapusty o średnicy do 180 mm.

Lifis₂

Cechy

- Długi, szeroki kanał podający w kształcie litery V zapewnia dokładniejsze ustawienie produktu. Wyrównuje go idealnie tak, aby nie przewracał się podczas doprowadzania do koła tnącego.
- Duży otwór na produkt gwarantuje swobodne, płynne przemieszczanie się produktu w kierunku koła tnącego, a tym samym maksymalną wydajność.
- Przemienne częstotliwości zastosowane w układach napędowych koła tnącego i przenośników taśmowych umożliwiają precyzyjną regulację szybkości i maksymalną elastyczność krojenia produktów o różnych wymiarach cięcia.
- Obsługa jest prosta dzięki przyjaznemu dla użytkownika panelowi sterowania z przyciskami lub opcjonalnego ekranu dotykowego, z zestawem zaprogramowanych receptur krojenia, pozwala szybko przełączać się na różne tryby pracy i uzyskać spójność efektów krojenia niezależnie od działań operatora.
- Konstrukcja maszyny jest bardzo wydajna i jako taka gwarantuje niskie koszty konserwacji oraz łatwy dostęp, minimalizując w ten sposób przestoje.

Zasada działania

Produkt wsuwa się na dwa pasy przenośnika ułożone w kanale zbieżnym w kształcie litery V, co zapewnia automatyczne rozmieszczanie i transport produktu z dużą prędkością do koła tnącego.

Cienkie, naprężone noże koła tnącego pełnią funkcję szprych utrzymujących obręcz koła. Noże są skręcone, dzięki czemu zapewniają jednolity kąt pomiędzy piastą a obręczą. Kąt nachylenia utrzymuje stałą prędkość produktu podczas krojenia. Prędkość pasa przenośnika jest zsynchronizowana z prędkością koła tnącego, a produkt przesuwany jest prawidłowo z każdym obrotem koła tnącego.

Ponadto maszyna FAM Lifis.2 może być również używana do krojenia warzyw liściastych na małe kwadraty poprzez umieszczenie małych noży 2D poprzecznie na kole tnącym [3].

Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
Twarde produkty: Ø 180 mm Ściśliwe/ liściaste produkty: Ø 220 mm	4 kW	343 x 106 x 147 cm	650 kg	nóż do przepotawiania touch screen



Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

