

Lifis₂

Высокопроизводительный слайсер с V-образной транспортной подачей для продукции большого диаметра

Лифис 2 предназначен для равномерной поперечной нарезки ломтиками листовых овощей и длинных продуктов при большом объеме производства.

Он обеспечивает точность резки, а также существенно ускоряет производство и сокращает количество отходов. Ровный и качественный рез позволяет продлить срок хранения свежесрезанной продукции.



В комплект поставки Лифис 2 могут входить разные режущие диски, обеспечивающие максимальную эксплуатационную гибкость на разных типах и размерах резки для получения плоских или рифленых ломтиков, квадратов и пр.

Применение

В Лифис2 можно загружать продукты размером до 220 мм, если продукт — сжимаемые листовые овощи. Это лучшее решение для аккуратной нарезки всех видов салата латук (ромэн, радиккио, дуболист, и т. д.), а также шпината. Для некоторых крупных продуктов может потребоваться предварительная нарезка.

Этот слайсер подходит для нарезки как круглых, так и продолговатых твердых продуктов, например сельдерея, ревеня, цукини, салата айсберг и капусты диаметром до 180 мм.

Особенности

- Длинный и широкий V-образный транспортный подающий канал способствует лучшей ориентации продукта. В нем продукт идеально позиционируется, что позволяет избежать его беспорядочного движения при подаче на слайсовый диск.
- Большое вход гарантирует свободное и плавное прохождение продукта к режущему диску для достижения максимальной производительности.
- Частотно-регулируемые приводы слайсового колеса и конвейерных лент, обеспечивают точное регулирование скорости и максимальную производственную гибкость при различных размерах резки.
- Машиной легко управлять благодаря наличию удобной кнопочной панели или опционального сенсорного экрана с доступом к предустановленным программируемым видам резки, быстрой переналадки и автоматического поддержания стабильности нарезки.
- Благодаря высокоэффективному дизайну с легкодоступными частями машина не нуждается в частом техническом обслуживании, что сводит к минимуму возможный простой.

Принцип работы

Продукт подается на две конвейерные ленты в V-образном канале подачи, который обеспечивает автоматическое позиционирование и высокоскоростную транспортировку продукта к режущему диску.

Тонкие натянутые ножи режущего диска работают как спицы и поддерживают обод. Ножи слегка изогнуты для создания равномерного шага от ступицы к ободу.

Именно этот шаг поддерживает постоянную скорость перемещения продукта во время нарезки.

Скорость конвейерных лент синхронизирована со скоростью режущего диска, чтобы обеспечить надлежащее продвижение продукта за один оборот режущего диска.

Кроме того, Лифис.2 можно использовать для нарезания листовых овощей на части квадратной формы, используя 2D лезвия.

Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
твёрдый продукт: Ø 180 mm Сжимаемый/ листовые овощи: Ø 220 mm	4 kW	343 x 106 x 147 cm	650 kg	Нож для резки пополам, сенсорный экран



Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

