

优化生产率的 V 形传送带切片机

Volantis™ 专为对各种长形和长方形产品进行精确横向切片而设计。

这款 V 形传送带切片机可在中到大容量下提供高质量切割。高切刀速度和独特的切割方法相结合，可生产出切面均匀且光滑的切片，同时以最大限度避免破损和末端不平整的现象。

Volantis 可为食品加工商提供精确切割，并大幅节省生产时间，减少产品浪费。

Volantis 可以提供不同类型的切割工具，以丰富产品效果（例如平纹切片、波浪纹切片、切丝、切半和切三角片）。

应用

Volantis 专为精密切割直径从 25 mm (1") 到 60 mm (2 3/8") 的长方形肉制品，如香肠和萨拉米香肠，以及直径不超过 115 mm (4.5") 的鱼片而设计。

Volantis



工作原理

- 进料口长达两米 (6.5')，可调整产品的方向，使其完美对齐，防止产品在送入切片轮时翻滚。
- 程序化设置切片轮和 V 形传送带的速度，可在最高产能下实现最佳切割质量。
- 良好的卫生条件和清洁通道、较少的易损部件、易于更换的进料带和更高的产量等优势相结合，可降低总体拥有成本 (TCO)，确保投资产生快速回报。

工作原理

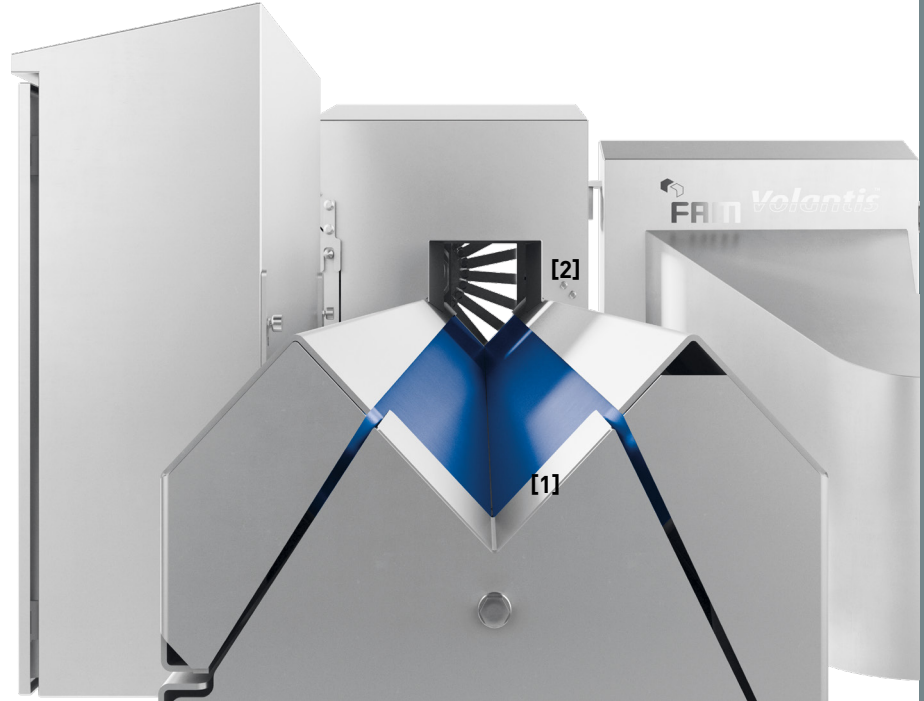
产品滑到位于 V 形进料通道 (1) 中的两条传送带上，确保产品自动定位并被高速输送到切割轮上。

24 系列切片轮 (2) 与进料带和切片轮 VFD 上的已设置好的速度相结合，保证产品的切片速度。因此，大多数产品无需使用电动压紧带。

薄薄的、略微张紧的刀具像辐条一样支撑着切割轮的轮缘。刀具经过扭曲，在轮毂和轮缘之间形成均匀的间距。

在切片时，均匀的间距保证了产品加工的持续速度。

传送带速度与切割轮速度同步，以确保切割轮每转一圈就能推进产品。



技术数据

最大产品输入尺寸	电源	尺寸 (长 X 宽 X 高)	机器重量	可选项
长方形肉製品: Ø 60 mm 魚片 Ø 115 mm	3,7 kW	317 x 87 x 134 cm	520 kg	- 不锈钢电机 - 触摸屏或按钮 - 机器长度可选

产品设计重点关注食品卫生和操作安全

我们机器的设计和制造符合操作员和食品安全的最高标准，并且至少符合欧洲和北美有关食品接触材料的最新法规。

携手共建， 助力切割完美产品

在全球范围内，FAM STUMABO 提供演示设备和专家建议，以确定理想的切割设备来实现您想要的结果。

我们遍布世界各地并且装备齐全的测试中心可以让您评估产品质量和外观。请将产品发送给我们进行评估，我们很乐意为您提供建议。

