

V-Bandschneider für optimierte Produktivität

Die Volantis™ wurde speziell entwickelt, um länglich geformte Produkte präzise zu schneiden.

Die V-Bandschneidemaschine ist ideal für mittlere bis hohe Produktionsmengen und garantiert eine herausragende Schnittqualität. Dank der hohen Messergeschwindigkeit und dem einzigartigen Schneideverfahren erhalten Sie gleichmäßige Scheiben mit einer glatten Oberfläche und minimalen Bruchstellen oder Ausfransungen.

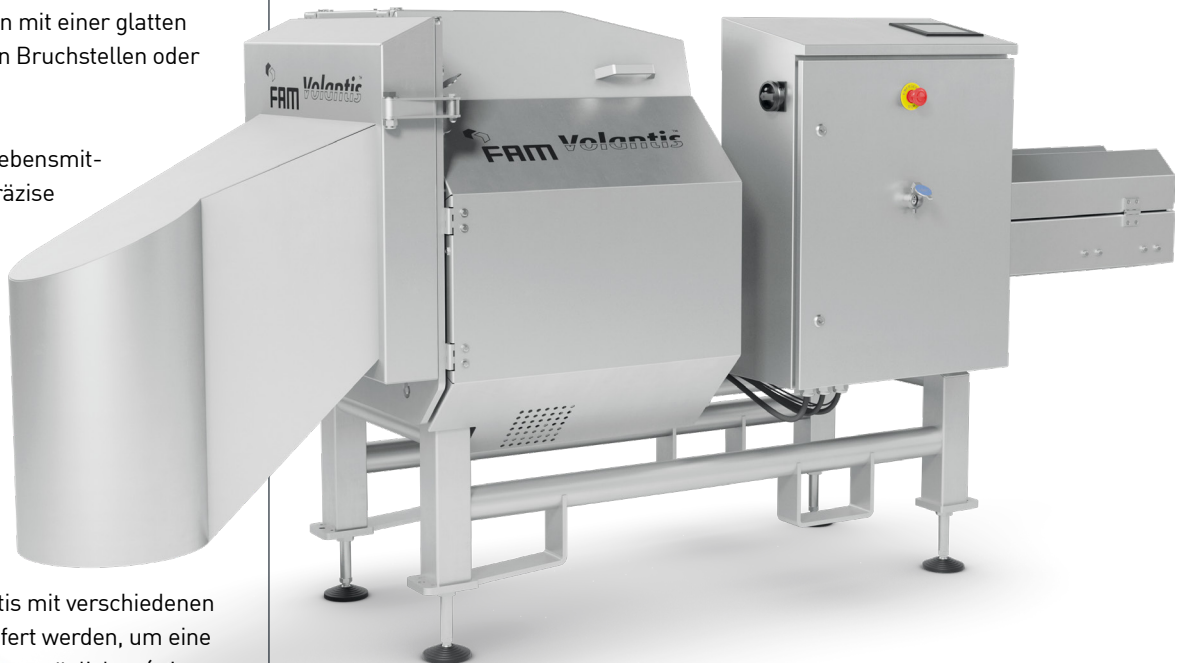
Mit der Volantis können Lebensmittelverarbeiter nicht nur präzise schneiden, sondern auch erhebliche Einsparungen bei Produktionszeit und Ausschuss verzeichnen.

Zusätzlich kann die Volantis mit verschiedenen Schneidwerkzeugen geliefert werden, um eine bessere Produktpalette zu ermöglichen (wie z.B. flache Scheiben, Crinkle-Cut Scheiben, Julienne oder halbierte Stücke).

Anwendungen

Die Volantis™ wurde speziell entwickelt, um präzise längliche Fleischprodukte wie Würstchen und Salami mit Durchmessern von 25 mm bis 60 mm sowie Filets mit einem maximalen Durchmesser von 115 mm zu schneiden.

Volantis



Eigenschaften

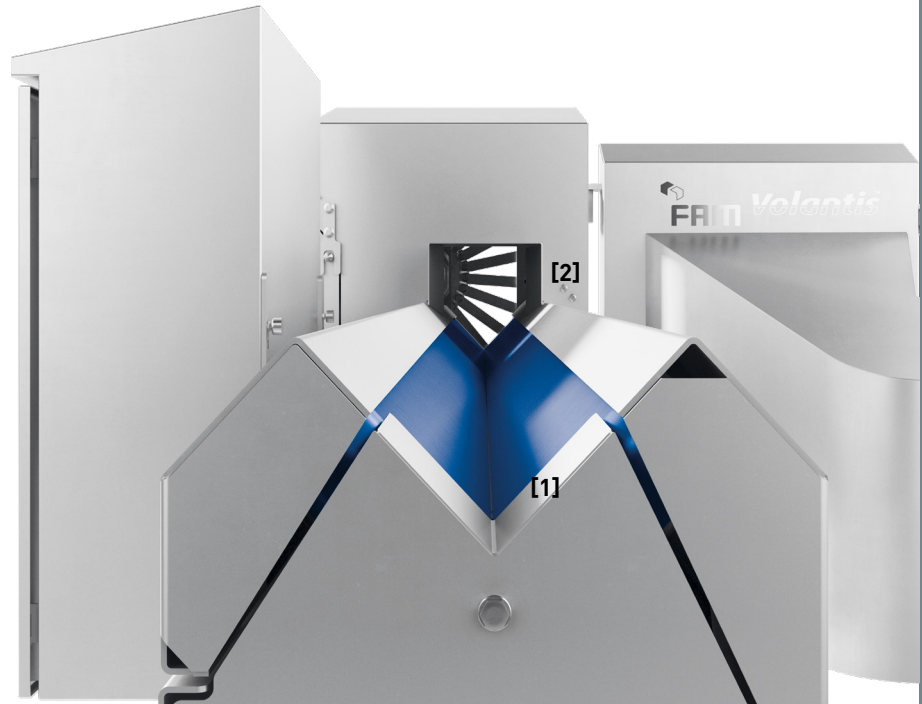
- Das zwei Meter lange Zufuhrband trägt zu einer besseren Orientierung des Produkts bei. Zu schneidendes Produkt wird perfekt ausgerichtet, um ein Taumeln zu verhindern, während das Produkt dem Schneidrad zugeführt wird.
- Vorprogrammierte Geschwindigkeitseinstellungen für Schneidrad und V-Bänder ermöglichen maximale Schnittqualität bei höchster Leistung.
- Hervorragende Hygiene- und Reinigungsmöglichkeiten, wenige Verschleißteile, leicht austauschbare Zuführbänder und eine höhere Leistung senken die Gesamtbetriebskosten und sorgen für eine schnelle Amortisierung der Investition.
- Der kompakte Touchscreen bietet eine vereinfachte, leicht verständliche Benutzeroberfläche für eine schnelle Einrichtung und Produktumstellung.

Funktionsprinzip

Um die automatische Positionierung des Produkts und eine schnelle Übergabe an das Schneidrad zu gewährleisten, befindet sich das Produkt auf zwei Förderbändern die den V-förmigen Einfülltrichter (1) bilden.

Das Schneidrad (2) sorgt in Verbindung mit der vom Frequenzumrichter ausgewählten oder bereits programmierten Geschwindigkeit der Förderbänder dafür, dass die Produktgeschwindigkeit während des Schneidevorgangs konstant bleibt. Dadurch ist für die meisten Produkte kein zusätzliches Andruckband erforderlich.

Die schmalen Messer des Schneidrads wirken wie Speichen und verleihen dem Schneidrad während des Schnitts Stabilität.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
länglichen Fleischprodukten: Ø 60 mm Filets: Ø 115 mm	3,7 kW	317 x 87 x 134 cm	520 kg	- Motoren aus rostfreiem Stahl - Touchscreen oder Drucktasten - Kurze Version

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

