

Rebanadora de cinta en V para optimizar la productividad

La Volantis™ está diseñada para el corte transversal preciso de una amplia variedad de productos alargados y oblongos.

Esta rebanadora de cinta en V garantiza cortes de alta calidad en volúmenes medios y altos. La alta velocidad de la cuchilla y un método de corte único se combinan para producir rodajas uniformes con una superficie lisa y minimizar roturas y extremos irregulares.

La Volantis ofrece a los procesadores de alimentos un corte de precisión junto con un ahorro sustancial en tiempo de producción y desperdicio de producto.

La Volantis puede suministrarse con una gran variedad de herramientas de corte para una mayor diferenciación del producto (rebanado liso, rebanado ondulado, juliana, corte por la mitad y bastones).

Aplicaciones

La Volantis está diseñada para el corte de precisión de productos cárnicos alargados como embutido y salami con diámetros de 25 mm a 60 mm y filetes de hasta 115 mm de diámetro.

Volantis



Características

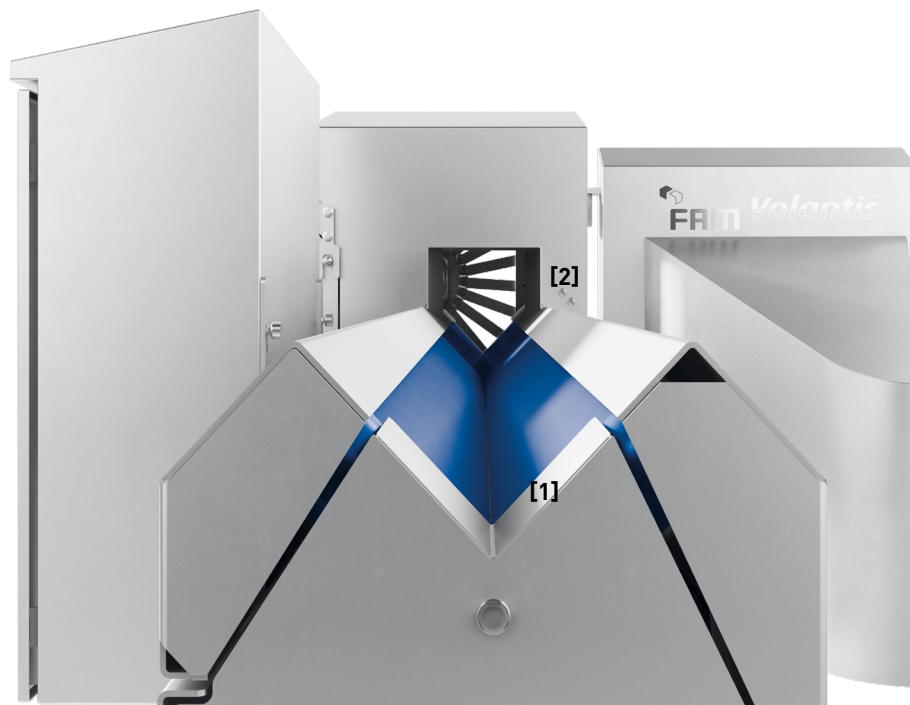
- La entrada de dos metros de longitud optimiza la orientación del producto, alineándolo perfectamente para evitar que caiga mientras se introduce en la rueda de corte.
- Los ajustes de velocidad programados para la rueda de corte y las correas en V facilitan una calidad de corte máxima con la mayor capacidad.
- El excelente acceso para la higiene y la limpieza, las piezas de desgaste limitadas, las cintas de alimentación fáciles de sustituir y el aumento de la producción se combinan para reducir el coste total de propiedad y garantizar un rápido retorno de la inversión.

Principio de funcionamiento

El producto se desliza sobre dos cintas transportadoras situadas en el canal de alimentación en forma de V (1), lo que garantiza el posicionamiento automático y el transporte a gran velocidad del producto hasta la rueda de corte.

La rueda de corte de la serie 24 (2), en combinación con la velocidad seleccionada o programada en los variadores de frecuencia de la cinta de alimentación y de la rueda de corte, mantiene la velocidad del producto mientras se está cortando. Esto elimina la necesidad de cintas de sujeción motorizadas para la mayoría de los productos.

La velocidad de la cinta transportadora está sincronizada con la velocidad de la rueda de corte para garantizar un avance correcto del producto.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
productos cárnicos alargados: Ø 60 mm filetes: Ø 115 mm	3,7 kW	317 x 87 x 134 cm	520 kg	- motores de acero inoxidable - pantalla táctil o pulsadores - versión corta

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

