

## Trancheuse à tapis en V pour une productivité optimisée

La Volantis™ est conçue pour le tranchage transversal précis d'une grande variété de produits de forme longue ou oblongue.

Cette trancheuse à tapis en V garantit des coupes de haute qualité pour des volumes moyens à élevés. La combinaison de la vitesse élevée du couteau et d'un mode de coupe unique produit des tranches uniformes de surface lisse et un minimum de brisures et d'extrémités inégales.

La Volantis offre aux transformateurs agroalimentaires une coupe de précision et leur permet de faire des économies considérables en termes de temps de production et de perte de produits.

La Volantis peut être fournie avec une grande variété d'outils de coupe pour une plus grande différenciation des produits (tranche lisse, tranche ondulée, julienne, moitiés et segments).

### Applications

La Volantis est conçue pour la coupe de précision de produits oblongs à base de viande tels que les saucisses et les salamis d'un diamètre de 25 mm à 60 mm et de filets d'une largeur allant jusqu'à 115 mm.

## Volantis



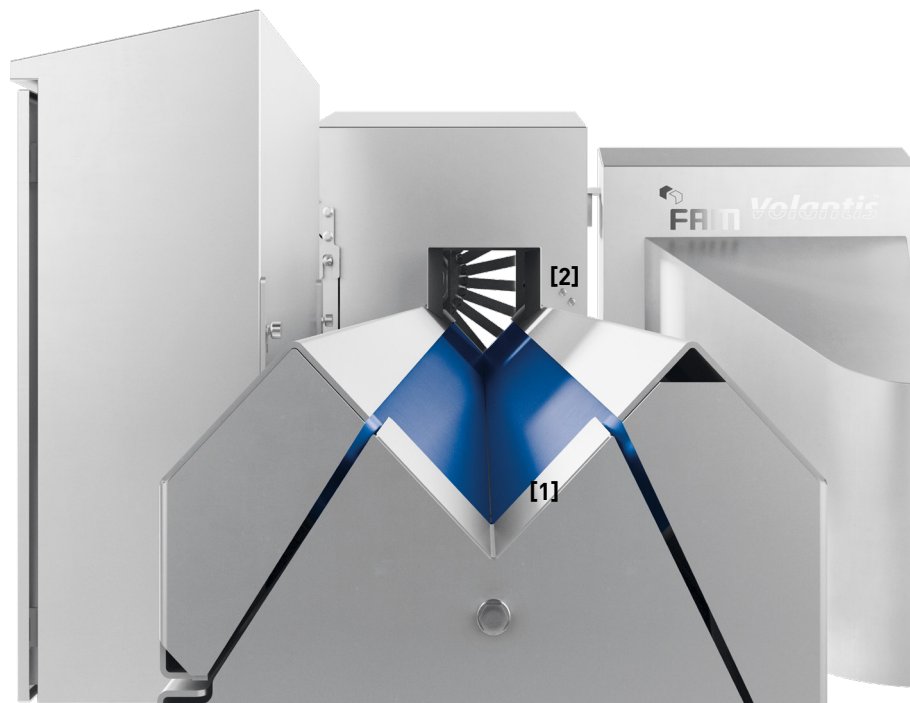
### Caractéristiques

- L'alimentation de deux mètres de long optimise l'orientation du produit en l'alignant parfaitement pour éviter de culbuter pendant son introduction dans la roue de tranchage.
- Les réglages programmés de la vitesse de la roue de tranchage et des tapis en V permettent d'obtenir une coupe de qualité maximale même à des pics de capacité.
- L'excellente hygiène et l'accès facile pour le nettoyage, le nombre limité des pièces d'usure, les tapis d'alimentation faciles à remplacer et l'augmentation de la production se combinent pour réduire le coût total de possession (TCO) et accélérer le retour sur investissement.

## Principe de fonctionnement

Le produit est transféré sur deux tapis d'alimentation positionnés dans un canal en forme de V (1), assurant le positionnement et le transport à grande vitesse du produit vers la roue de coupe. La vitesse de la roue de coupe (2), combinée avec la vitesse du tapis d'alimentation et l'angle des couteaux montés sur la roue de coupe, maintient parfaitement le produit pendant qu'il est tranché. Cela supprime, pour la plupart des produits, la nécessité d'avoir des tapis de maintien motorisés sur le dessus.

Les couteaux fins, mis sous tension, sont inclinés pour créer un pas uniforme du moyeu à la jante. C'est ce pas qui maintient la vitesse continue du produit pendant qu'il est tranché. La vitesse du tapis d'alimentation est synchronisée avec la vitesse de la roue de coupe afin de garantir l'acheminement correct du produit à chaque tour de la roue de coupe.



## Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
produits oblongs à base de viande : Ø 115 mm filets : Ø 160 mm	3,7 kW	317 x 87 x 134 cm	520 kg	- moteurs en acier inoxydable - écran tactile ou boutons-poussoirs - version compacte

## La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

*"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"*

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

