

## Tagliatrice con nastri a V per una produttività ottimizzata

Volantis™ è stata progettata per un accurato taglio trasversale di un'ampia varietà di prodotti di forma oblunga e allungata.

Questa tagliatrice con nastri posizionati a V garantisce tagli di alta qualità in volumi medio alti. L'elevata velocità delle lame ed un metodo di taglio unico si combinano per produrre fette uniformi con una superficie liscia ed un minimo di rotture e di estremità sfilacciate.

Volantis offre ai trasformatori precisione di taglio con risparmi sostanziali sui tempi produttivi e nello scarto di prodotto.

Volantis può essere fornita con una grande varietà di attrezzi di taglio per una maggiore differenziazione del prodotto (p.e. fette lisce, fette ondulate, quadrotti, mezzelune e spicchi).

## Applicazioni

Volantis è progettata per il taglio di precisione di prodotti carnei oblungi come salsicce e salami con un diametro da 25 mm fino a 60 mm e filetti fino ad un diametro di 115 mm.

# Volantis



## Caratteristiche

- La lunghezza di alimentazione di due metri ottimizza l'orientamento del prodotto, che viene allineato perfettamente in modo che non rotoli mentre viene alimentato alla ruota di taglio.
- Velocità programmate per la ruota di taglio e i nastri a V facilitano al massimo la qualità di taglio alla capacità più elevata.
- L'eccellente igiene ed accesso per pulizia, parti soggette ad usura limitate, nastri facili da sostituire e una produzione incrementata si combinano per ridurre i costi totali di proprietà (TCO) ed assicurare un rapido ritorno sull'investimento.

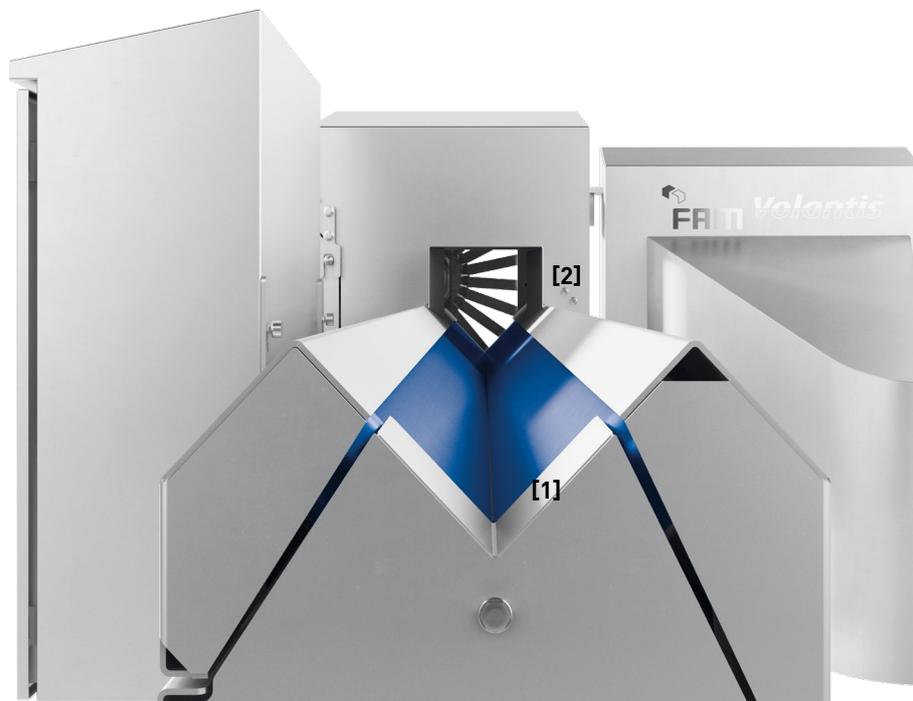
## Funzionamento

Il prodotto scorre su due nastri di trasporto posizionati a V nel canale di alimentazione (1) assicurando il posizionamento automatico ed il trasporto ad alta velocità del prodotto da tagliare verso la ruota di taglio.

Ruote di taglio con 24 lame (2), in combinazione con la velocità selezionata o programmata sui nastri e sulla ruota di taglio dal variatore di frequenza, mantengono la velocità del prodotto mentre viene tagliato. Ciò elimina per la maggior parte dei prodotti la necessità di nastri sovrapposti azionati. Lame sottili della ruota di taglio tensionate fungono da raggi e supportano il cerchione. Le lame sono inclinate per creare un passo uniforme tra mozzo e cerchione.

E' questo passo che mantiene la velocità continua del prodotto durante il taglio.

La velocità del nastro trasportatore è sincronizzata con quella della ruota di taglio per assicurare l'avanzamento corretto del prodotto per ogni giro della ruota.



## Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L X L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
prodotti carnei oblungi: Ø 60 mm filetti fino: Ø 115 mm	3,7 kW	317 x 87 x 134 cm	520 kg	- motori di acciaio inossidabile - schermo tattile o a pulsanti - versione corta

## L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

*"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"*

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

