

Krajalnica z przenośnikiem w kształcie litery V, zapewniająca optymalną wydajność

Urządzenie Volantis™ jest przeznaczone do precyzyjnego krojenia poprzecznego szerokiej gamy produktów długich i podłużnych.

Ta krajalnica z przenośnikiem w kształcie litery V gwarantuje wysoką jakość krojenia średnich i dużych ilości produktu. Wysoka prędkość noży i unikalna metoda cięcia pozwala uzyskać jednakowe plastry o gładkiej powierzchni oraz zminimalizować uszkodzenia i postrzępienie krawędzi.

Maszyna Volantis zapewnia precyzyjne krojenie, znaczne oszczędności czasu produkcji oraz ograniczenie strat produktu w zakładach przetwórstwa spożywczego.

Maszyna Volantis może być dostarczana z szeroką gamą narzędzi tnących, obsługujących bardziej zróżnicowane produkty (plastry płaskie, karbowane, julienne, półki, tódeczki).

Zastosowania

Urządzenie Volantis jest przeznaczone do precyzyjnego krojenia podłużnych produktów mięsnych, takich jak kiełbasy i salami, o średnicy od 25 mm do 60 mm, a także filetów o średnicy do 115 mm.

Volantis



Cechy

- Kanał podający o długości dwóch metrów pozwala uzyskać idealną orientację produktów, które są układane tak, aby nie przewracały się podczas podawania na koło tnące.
- Programowane ustawienia prędkości koła tnącego i pasów podających zapewniają najwyższą jakość cięcia przy najwyższej wydajności.
- Idealna dostępność do celów utrzymania higieny i czyszczenia, ograniczenie zakresu części zużywających się, łatwe do wymiany pasy podające i zwiększona wydajność składają się na obniżenie całkowitego kosztu utrzymania oraz na szybki zwrot z inwestycji.

Zasada działania

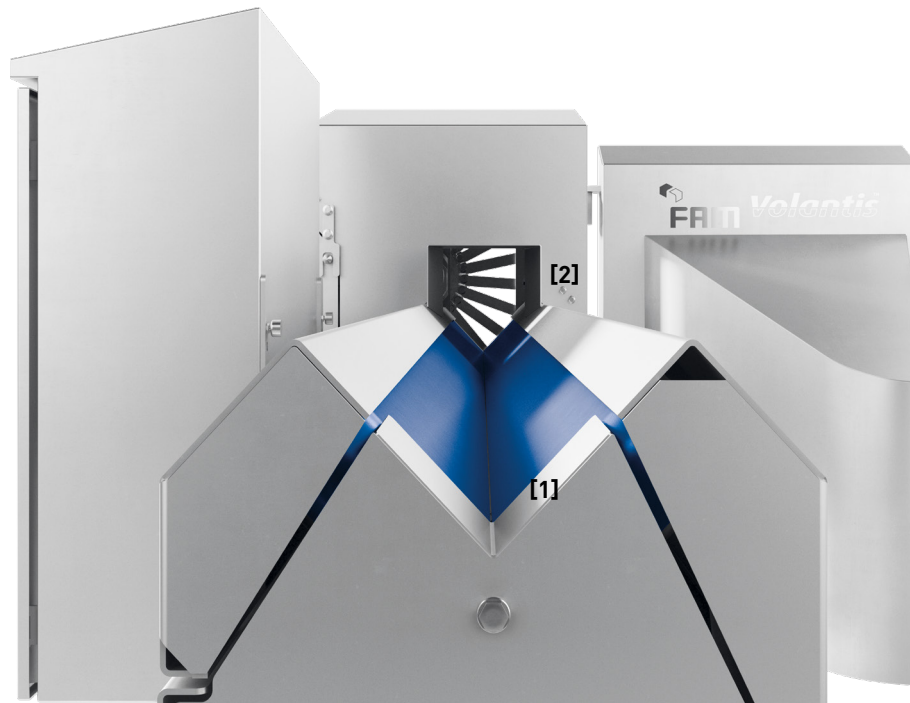
Produkt umieszcza się na dwóch pasach przenośnika ułożonych w kanale w kształcie litery V (1), co zapewnia automatyczne pozycjonowanie i transport produktu z dużą prędkością do koła tnącego.

Koło tnące serii 24 (2), w połączeniu z wybraną lub zaprogramowaną prędkością taśmy podającej i przemiennikach częstotliwości koła tnącego, utrzymuje właściwą prędkość produktu podczas krojenia w plastry. Dzięki temu nie ma konieczności stosowania napędzanych pasów dociskowych w przypadku większości produktów.

Cienkie, naprężone noże koła tnącego pełnią funkcje szprych utrzymujących obręcz. Noże są skręcone, dzięki czemu zapewniają jednolity kąt pomiędzy piastą a obręczą.

Kąt nachylenia utrzymuje stałą prędkość produktu podczas krojenia.

Prędkość pasa przenośnika jest zsynchronizowana z prędkością koła tnącego, a produkt przesuwany się prawidłowo z każdym obrotem koła tnącego.



Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZINY	OPCJE
podłużnych produktów mięsnych: Ø 115 mm filetów: Ø 160 mm	3,7 kW	317 x 87 x 134 cm	520 kg	- silniki ze stali nierdzewnej - ekran dotykowy lub przyciski - wersja krótka

Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestawienia nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

FAM STUMABO

E: biuro@fam-stumabo.pl

www.fam-stumabo.com

