

## V-bandsnijmachine voor optimale productiviteit

De Volantis™ is ontworpen voor het nauwkeurig dwarsnijden van een grote verscheidenheid aan langwerpige en ovale producten.

Deze snijmachine met V-band garandeert sneden van hoge kwaliteit bij middelgrote tot grote volumes. Een hoge messnelheid en een unieke snijmethode zorgen samen voor gelijkmatige schijfjes met een glad oppervlak en een minimum aan breuken en rafelige uiteinden.

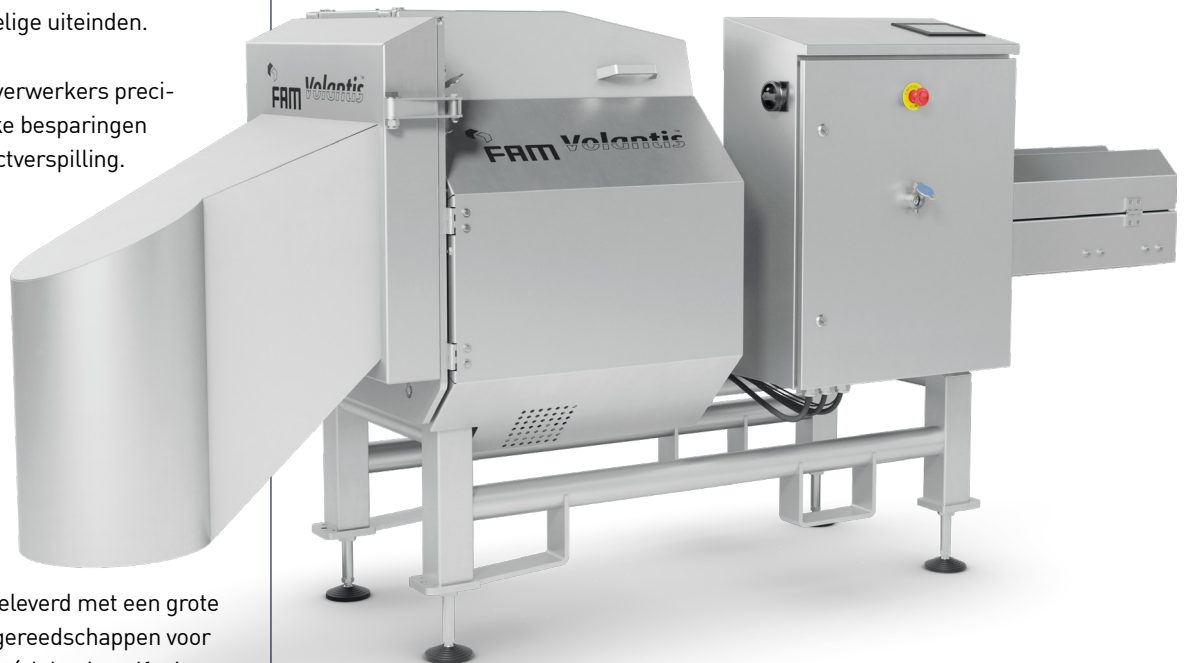
De Volantis biedt voedselverwerkers precisiesnijwerk en aanzienlijke besparingen op productietijd en productverspilling.

De Volantis kan worden geleverd met een grote verscheidenheid aan snijgereedschappen voor meer productdifferentiatie (vlaksnit, golfsnit, julienne, halvering).

### Toepassingen

De Volantis is ontworpen voor het nauwkeurig snijden van langwerpige vleesproducten, zoals worst en salami, met een diameter van 25 mm tot 60 mm en filets tot een diameter van 115 mm.

# Volantis



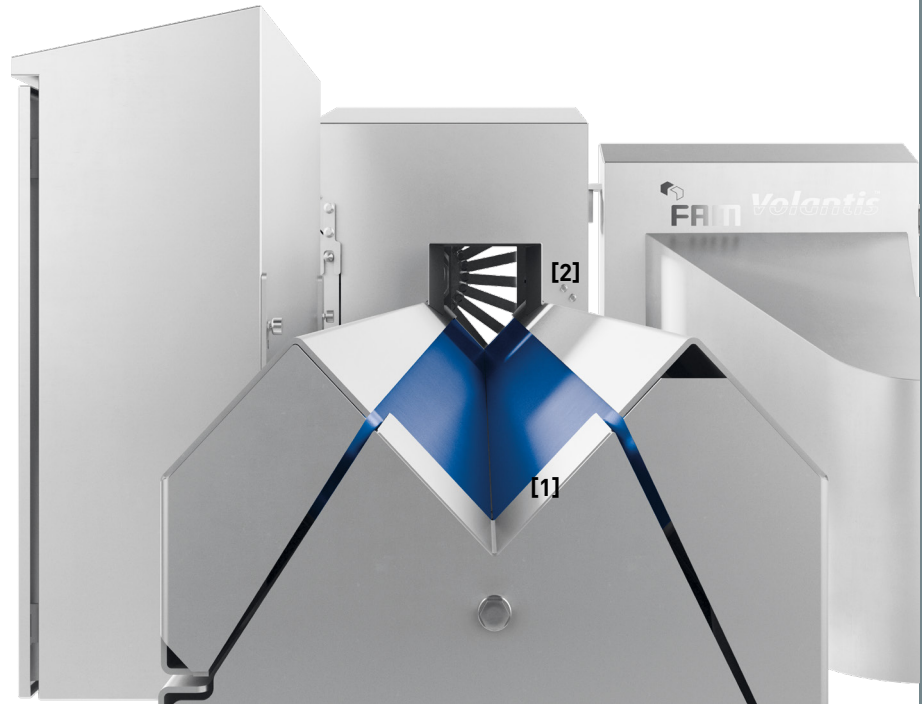
### Eigenschappen

- De twee meter lange invoer met V-banden optimaliseert de oriëntatie van het product en lijnt het perfect uit om te voorkomen dat het gaat tuimelen terwijl het in de snijschijf wordt ingevoerd.
- Geprogrammeerde snelheidsinstellingen van het snijwiel en de V-banden maken de maximale snijkwaliteit bij de hoogste capaciteit mogelijk.
- Uitstekende hygiëne en toegankelijkheid voor reiniging, beperkte slijtage, eenvoudig te vervangen toevoerbanden en een grotere capaciteit zorgen samen voor lagere totale gebruikskosten (TCO) en een snel rendement op investering.
- Het compacte touchscreen biedt een vereenvoudigde, gebruiksvriendelijke operatorinterface voor snelle instelling en productwissel.

## Werkingsprincipe

Het product glijdt op twee transportbanden in het V-vormige toevoerkanaal (1) voor automatische positionering en snel transport van het product naar het snijwiel.

Het snijwiel (2) houdt, in combinatie met de geselecteerde of geprogrammeerde snelheid op de VFD's van de aanvoerband en het snijwiel, de snelheid van het product tijdens het snijden op peil. Hierdoor is er voor de meeste producten geen gemotoriseerde bovenband nodig. De dunne, gespannen messen van het snijwiel doen dienst als spaken en ondersteunen de velg. De messen zijn gedraaid om een uniforme snijhoek van de naaf naar de velg te creëren. Die hoek zorgt ervoor dat het product een continue snelheid behoudt terwijl het in schijfjes wordt gesneden. De snelheid van de transportband wordt gesynchroniseerd met de snelheid van het snijwiel om een correcte voortgang van het product per omwenteling van het snijwiel te garanderen.



## Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
langwerpige vleesproducten: Ø 60 mm filets: Ø 115 mm	3,7 kW	317 x 87 x 134 cm	520 kg	- RVS motoren - touchscreen of drukknoppen - korte versie

## Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

*"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"*

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt. Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

