

Слайсер с V-образной подачей для оптимальной производительности

Волантис™ предназначен для точного поперечного нарезания на ломтики разнообразных длинных и продолговатых продуктов.

Этот слайсер с V-образной подачей гарантирует высокое качество резки при средних и больших объемах переработки. Благодаря сочетанию высокой скорости ножей и уникального метода резки получаются однородные ломтики с гладкой поверхностью, а также с минимальным количеством разломов и неровных концов.

Волантис обеспечивает точность резки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, а также существенно ускоряет производство и сокращает количество отходов. Ровный и качественный рез позволяет продлить срок хранения свеженарезанной продукции.

В комплект поставки Волантис могут входить разнообразные режущие инструменты для дополнительной дифференциации продукции (например, для производства плоских или волнистых ломтиков, а также для нарезки соломкой, половинками и трапециевидными кусочками).

Применение

Устройство Волантис предназначено для предельно точной нарезки длинных и продолговатых овощей диаметром до 115 мм. Стандартное применение включает нарезку огурцов, моркови, цуккини, стручковой фасоли, корншонов, окры, сельдерея, картофеля, а также салатов, включая латук, айсберг и радиккио.

В Волантис можно подавать сжимаемые продукты: листовой салат (латук, фризе, дуболистный), руколу, другие листовые овощи диаметром до 160 мм

Volantis



Особенности

- Двухметровая секция подачи обеспечивает оптимальную ориентацию и выравнивание продукта, чтобы он не переворачивался во время перемещения к режущему диску.
- Запрограммированные настройки скорости для режущего диска и подающих транспортеров упрощают достижение наивысшего качества нарезки при максимальной производительности.
- Удобный доступ для санитарно-гигиенической обработки и очистки, ограниченное количество быстроизнашивающихся деталей, легкозаменяемые подающие ремни и увеличенный выход продукции в совокупности снижают общую стоимость владения и обеспечивают быструю окупаемость инвестиций.
- На компактном сенсорном экране отображается простой и понятный интерфейс, с помощью которого оператор может быстро настроить рабочие параметры и сменить продукт.

Принцип работы

Продукт скользит и опускается на две конвейерные ленты в V-образном канале подачи (1), который обеспечивает автоматическое размещение и высокоскоростную транспортировку продукта к режущему диску. Наличие диска резки ломтиками серии 24 (2), возможность выбора или программирования скорости подающих транспортеров и использование частотно-регулируемых приводов для режущего диска гарантируют надлежащую скорость перемещения нарезаемого продукта. Благодаря этому при переработке большинства продуктов исчезает необходимость в прижимных ремнях с электроприводным механизмом.

Тонкие натянутые ножи режущего диска действуют как спицы и поддерживают обод. Ножи немного скручены для создания равномерного шага от ступицы к ободу.

Именно этот шаг поддерживает постоянную скорость перемещения продукта во время нарезки ломтиками.

Скорость конвейерной ленты синхронизируется

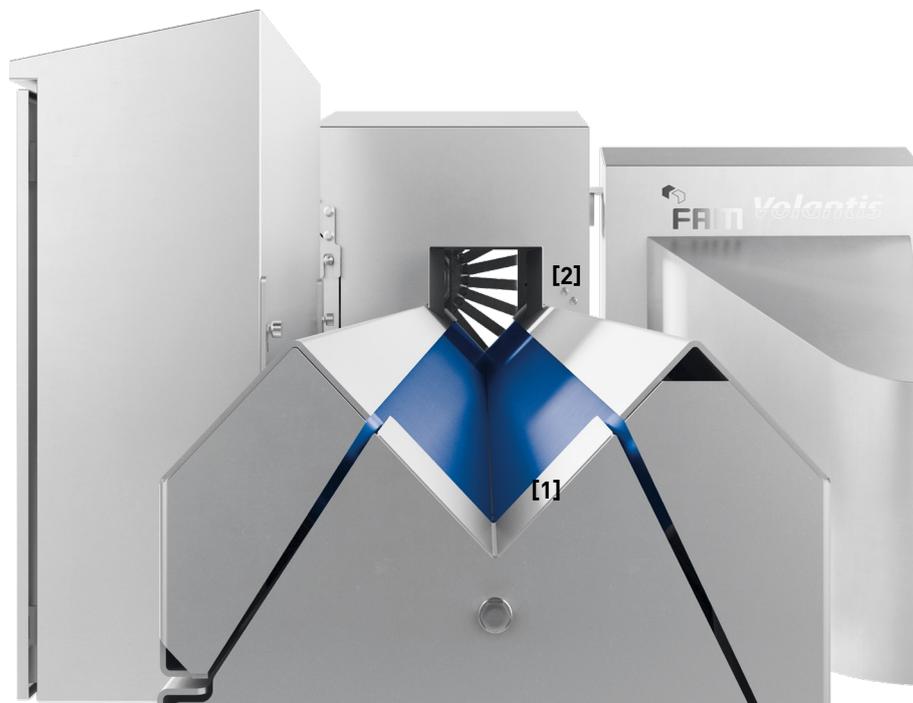
со скоростью режущего диска, чтобы обеспечить

надлежащее продвижение продукта за один оборот

режущего диска.

Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
твёрдый продукт: Ø 115 mm Сжимаемый/ листовые овощи: Ø 160 mm	3,7 kW	317 x 87 x 134 cm	520 kg	Двигатели из нержавеющей стали Сенсорный экран или кнопки. Укороченная версия.



Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

"Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!"

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

