

Rebanadora de cinta en V para optimizar la productividad

La Volantis™ está diseñada para el corte transversal preciso de una amplia variedad de productos alargados y oblongos.

Esta rebanadora de cinta en V garantiza cortes de alta calidad en volúmenes medios y altos. La alta velocidad de la cuchilla y un método de corte único se combinan para producir rodajas uniformes con una superficie lisa y minimizar roturas y extremos irregulares.

La Volantis ofrece a los procesadores de alimentos un corte de precisión junto con un ahorro sustancial en tiempo de producción y desperdicio de producto. Su calidad de corte limpio prolonga la vida útil de los productos frescos en rodajas.

La Volantis puede suministrarse con una gran variedad de herramientas de corte para una mayor diferenciación del producto (por ejemplo, rebanado liso, rebanado ondulado, juliana, corte por la mitad y bastones).

Aplicaciones

La Volantis está diseñada para el corte de precisión de verduras alargadas y oblongas con diámetros de hasta 115 mm con extrema precisión. Las aplicaciones típicas incluyen pepinos, zanahorias, calabacines, judías verdes, pepinillos, okra, apio, papas y variedades de lechuga de cabeza firme como la iceberg y la achicoria.

Para variedades de lechuga de hoja suelta comprimible como la frisée, la hoja de roble y la rúcula, y otras hortalizas como las espinacas y los rábanos, la Volantis puede aceptar productos de hasta un tamaño de 160 mm.

Volantis



Características

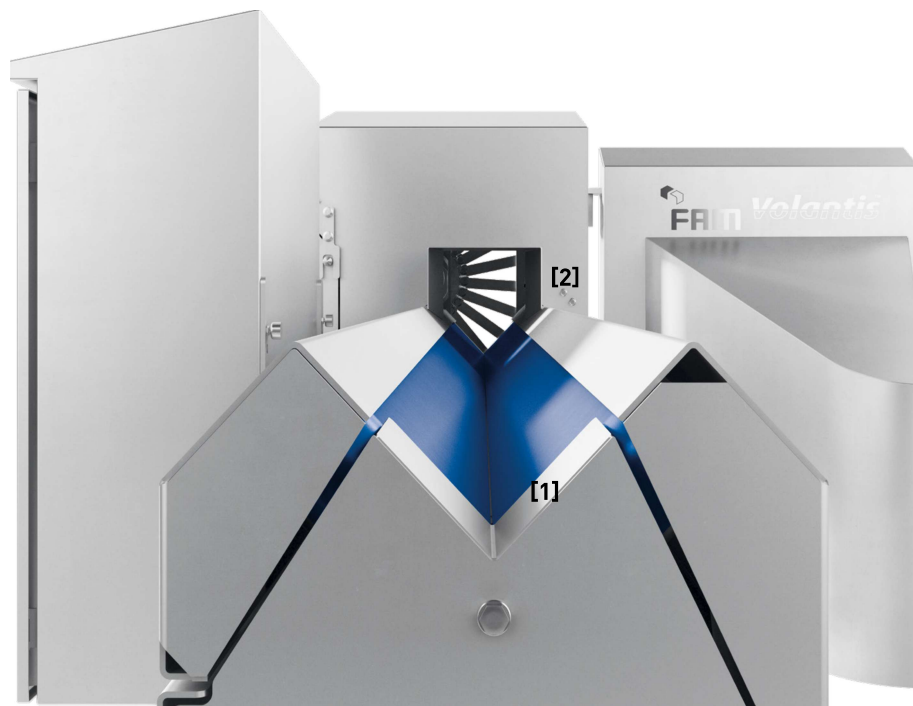
- La entrada de dos metros de longitud optimiza la orientación del producto, alineándolo perfectamente para evitar que caiga mientras se introduce en la rueda de corte.
- Los ajustes de velocidad programados para la rueda de corte y las correas en V facilitan una calidad de corte máxima con la mayor capacidad.
- El excelente acceso para la higiene y la limpieza, las piezas de desgaste limitadas, las cintas de alimentación fáciles de sustituir y el aumento de la producción se combinan para reducir el coste total de propiedad y garantizar un rápido retorno de la inversión.
- La pantalla táctil compacta proporciona una interfaz de operador simplificada y fácil de seguir para una configuración y un cambio de producto rápidos.

Principio de funcionamiento

El producto se desliza sobre dos cintas transportadoras situadas en el canal de alimentación en forma de V (1), lo que garantiza el posicionamiento automático y el transporte a gran velocidad del producto hasta la rueda de corte.

La rueda de corte de la serie 24 (2), en combinación con la velocidad seleccionada o programada en los variadores de frecuencia de la cinta de alimentación y de la rueda de corte, mantiene la velocidad del producto mientras se está cortando. Esto elimina la necesidad de cintas de sujeción motorizadas para la mayoría de los productos.

La velocidad de la cinta transportadora está sincronizada con la velocidad de la rueda de corte para garantizar un avance correcto del producto.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
productos sólidos: $\varnothing$ 115 mm productos comprimibles: $\varnothing$ 160 mm	3,7 kW	317 x 87 x 134 cm	520 kg	motores de acero inoxidable - pantalla táctil o pulsadores - versión corta

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.es

www.fam-stumabo.com



Lifis₂

Rebanadora de cinta en V de alto rendimiento para productos de mayor diámetro

La Lifis.2 está diseñada para el corte transversal uniforme de verduras de hoja y productos de forma alargada con altos rendimientos de producción.

Ofrece a los procesadores de alimentos un corte de precisión junto con un ahorro sustancial en tiempo de producción y desperdicio de producto. Su calidad de corte limpio prolonga la vida útil de los productos frescos en rodajas.



La Lifis.2 puede suministrarse con un gran número de ruedas de corte intercambiables que ofrecen la máxima flexibilidad en cuanto a tamaños y tipos de corte (corte liso, corte ondulado, piezas cuadradas, etc.).

Aplicaciones

La Lifis.2 acepta productos de hasta 220 mm para verduras de hoja comprimible. Está especialmente indicada para el corte suave de todo tipo de lechugas (romana, achicoria, roble, gema, etc.) y espinacas. Para algunos productos de gran tamaño puede ser necesario un corte previo.

También manipula productos firmes redondos y alargados como apio, ruibarbo, calabacín, ensalada iceberg y cabezas de repollo de hasta 180 mm de diámetro.

Características

- El canal de alimentación de cinta en V larga y ancha contribuye a una mejor orientación del producto. Alinea perfectamente el producto para evitar que caiga mientras se introduce en la rueda de corte.
- La gran abertura para el producto garantiza el paso libre y suave del producto hacia la rueda de corte, maximizando la capacidad.
- Los accionamientos de frecuencia variable tanto para la rueda de corte como para las cintas transportadoras permiten un control preciso de la velocidad y maximizan la flexibilidad para producir diferentes tamaños de corte.
- El manejo es sencillo gracias a un panel de control con botones de fácil uso o a una pantalla táctil opcional que da acceso a recetas de corte programables preestablecidas para un cambio rápido y una uniformidad de corte independiente del operario.
- El diseño de la máquina es muy eficiente para garantizar un bajo mantenimiento y una fácil accesibilidad, minimizando así los tiempos de inactividad.

Principio de funcionamiento

El producto se desliza sobre dos cintas transportadoras situadas en el canal de alimentación en forma de V, lo que garantiza el posicionamiento automático y el transporte a gran velocidad del producto hasta la rueda de corte. Las finas cuchillas tensadas de la rueda de corte actúan como radios y sostienen la corona. Las cuchillas están retorcidas para crear un paso uniforme desde el cubo hasta la corona. Este paso es el que mantiene la velocidad continua del producto mientras se corta. La velocidad de la cinta transportadora está sincronizada con la velocidad de la rueda de corte para garantizar un avance correcto del producto por cada revolución de la rueda de corte.

Además, la Lifis.2 también puede utilizarse para cortar verduras de hoja en pequeños cuadrados colocando pequeñas cuchillas 2D transversalmente en la rueda de corte.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
productos sólidos: Ø 180 mm productos comprimibles: Ø 220 mm	4 kW	343 x 106 x 147 cm	650 kg	cuchilla divisora, pantalla táctil

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.es

www.fam-stumabo.com

