



So vielseitig wie die Wünsche Ihrer Kunden

FLEXON



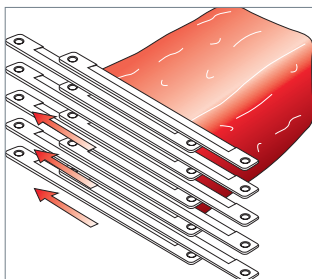
- Optimale Produktkomprimierung durch stufenlos einstellbare Vorpressung
- Hohe Schneidleistung dank der großzügig angelegten Schneidkammer
- Konsequentergonomisch auch bei der Reinigung

FLEXON

Anwendungsvielfalt

Mit dem FLEXON können vielseitige Bedürfnisse in handwerklichen und mittelständischen Betrieben sowie in Großküchen gedeckt werden.

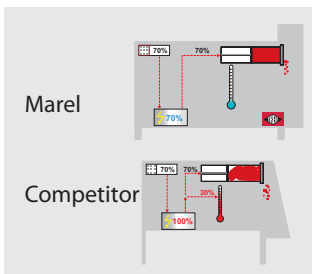
Fleisch, Wurst und Käse können in Würfel und Streifen, aber z.B. auch Käse geraspelt oder Kartoffeln und Gurken in Scheiben geschnitten werden. Die Maschine verarbeitet Ware mit einer Länge von bis zu 550 mm und schafft je nach Produkt und Anwendung in einer Stunde eine Leistung von bis zu 1.400 kg (theoretischer Maximalwert).



Die Doppelhub-Technologie: Damit empfindliche Produkte schonend und formgenau geschnitten werden, stellt das Doppelhubgatter doppelte Schneidlänge bei geringerem Schneiddruck zur Verfügung.



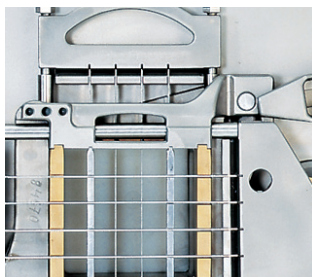
Scherschnitt: der minimale Abstand zwischen Gatter- und Abschneidemesser sorgt für exzellente Schneidergebnisse und verhindert, dass sogenannte „Gulasch-Ketten“ entstehen.



Durch das DHS (Dynamisches Hydraulik System) wird die Haltbarkeit der Schneidgüter verlängert (geringere Wärmeentwicklung der Maschine, weniger Bakterienbildung).



Verschiedene Produkte können grob oder fein geraspelt werden, z. B. Käse, Rettich, Möhren oder Krautsalat.



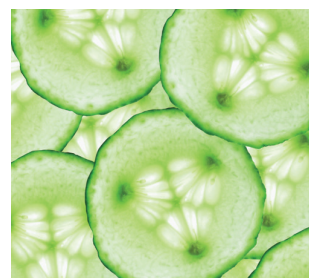
Nach dem Einschalten der Maschine erfolgt die Antriebskoppelung automatisch.



Eine klassische Aufgabe des FLEXON: Schneiden von Schweinefleisch zu Geschnetzeltem.



Mit dem Schließbügel wird der Trennschieber betätigt. Dieser fährt mit einer Kurvenbewegung. Nur dadurch wird die Kammer bis zum Maximum gefüllt.



Der FLEXON ist vielseitig und schneidet z.B. auch Gurken.

FLEXON macht es dem Bediener leicht

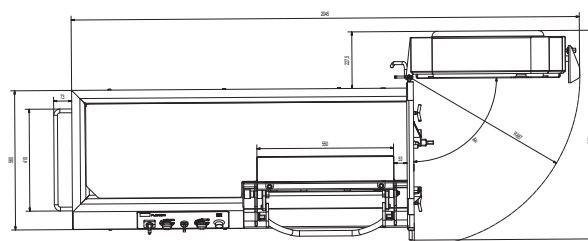
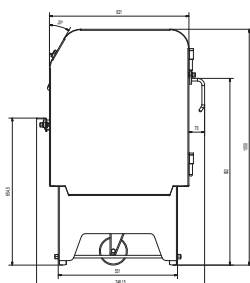
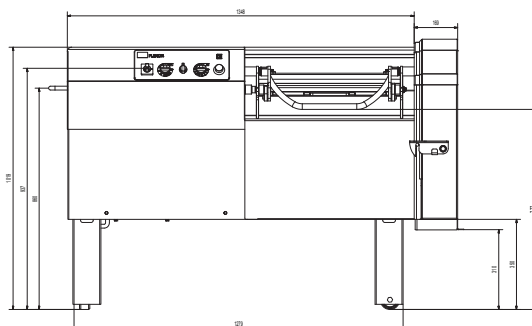
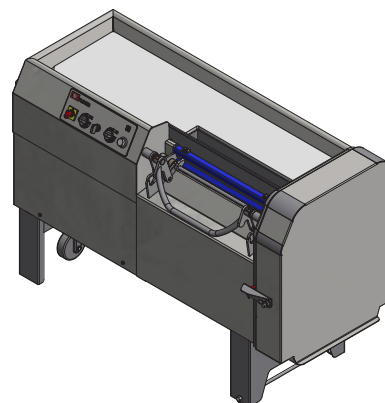
Bereits während des Schneidvorgangs kann die nächste Charge in der Vorfüllkammer vorbereitet werden. Durch die gleiche Größe der Kammer zum Schneidschacht wird das Produkt ideal in Form gebracht.

TECHNISCHE DATEN

Max. Leistung in t/h (Theoretischer Maximalwert)	1,4
Max. Abschnittlänge (mm)	0.5-32

GEHÄUSEABMESSUNGEN

Länge / Breite / Höhe (mm)	1,517 / 748 / 1,050
Anschlusswert (kW)	1,2
Gattersätze (mm)	4/5/6/8/10/12/14/ 16/20/24/32/48
Gewicht (kg)	230
Product specific accessoires	Optional



Alle Angaben in mm



Mit Hilfe verschiedener Gattersätze erzielt man unterschiedliche Würfel-Größen. Bis zu 4 mm kleine Würfel sind möglich.



Die Anschlagscheibe wird zum Beispiel für Kochschinken-Plättchen oder Brühwurst-Streifen eingesetzt.

Ihre Nutzen auf einen Blick

- Manuelle Steuerung
- Hohe Schneidleistung dank der großzügig angelegten Schneidkammer von 550 x 96 x 96 mm
- Optimale Produktkomprimierung durch stufenlos einstellbare Vorpressung
- Zeit sparen mit dem FLEXON - Während des Schneidvorgangs kann die nächste Charge in der Vorfüllkammer bereits in Form gebracht werden
- Flexibilität durch Wahl zwischen kontinuierlichem und taktweisem Schneiden
- Konsequenter ergonomisch auch bei der Reinigung
- Das DHS-System (Dynamisches Hydraulik System) verringert die Wärmebelastung der Maschine. Das spart Energie und verlängert die Haltbarkeit der Schneidgüter. Zudem reduziert sich der Verschleiß in der Maschine nachweislich.

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

