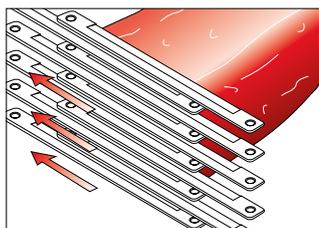


FLEXON

FLEXON : aussi variée que les souhaits de ses clients

Avec la FLEXON il est possible de répondre aux besoins variés des entreprises artisanales et de moyenne importance ainsi qu'aux demandes des cuisines industrielles.

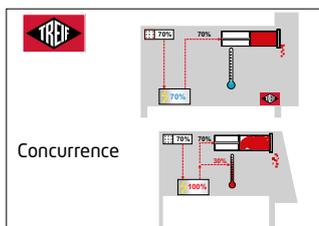
La viande, la charcuterie et le fromage peuvent être coupés en dés, en cubes et en lamelles, le fromage peut être par exemple aussi râpé ou les pommes de terre et les concombres coupés en tranches. La machine traite des produits d'une longueur maximale de 550 mm et atteint une performance de 1 400 kg/heure maximum (valeur maximale théorique).



Afin que les produits délicats puissent être soigneusement coupés à la forme exacte, la grille à double course met à disposition des longueurs de coupe doubles pour une faible pression de coupe.



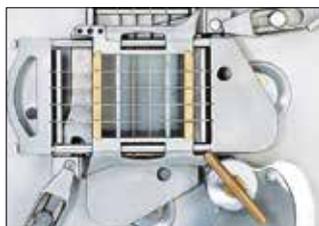
Coupe en cisaille : l'écart minimum entre la lame de tranchage et le cadre des grilles contribue à d'excellents résultats de coupe et empêche que des chaînettes de viande se forment.



Grâce au système hydraulique DHS, la conservation des produits à trancher est prolongée (plus faible dégagement de chaleur de la machine, formation de bactéries moins importante).



Différents produits peuvent être finement ou grossièrement râpés, par exemple le fromage, le raifort, les carottes ou le chou en salade.



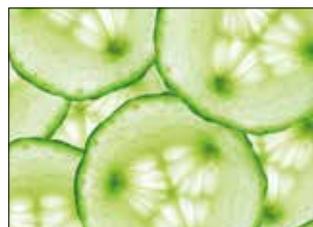
Le couplage du moteur est automatiquement réalisé après la mise en marche de la machine.



Une tâche classique de la FLEXON : la découpe de viande de porc en lamelles.



La fermeture de la trappe s'effectue en toute simplicité grâce à son mouvement radial. C'est uniquement ce mouvement qui permet l'utilisation pratique à une seule main et la chambre est remplie jusqu'au niveau maximum.



La FLEXON est polyvalente et coupe également des concombres par exemple.



