

Eine hochpräzise Schneidemaschine zur Verbesserung des Ertrags

Die FAM Centris™ 315P Schneidemaschine wurde speziell für die Pommes- und Kartoffelchipsindustrie entwickelt und eignet sich sowohl für Chargen-Linien mit geringerer Kapazität als auch für kontinuierliche Produktionen.

Der Schneidkopf mit 12 Klingen und patentierter GapSet-Technologie ermöglicht eine hohe Kapazität und gewährleistet eine gleichbleibende Scheibendicke, ohne dass der Bediener Einstellungen vornehmen muss.

Durch geringere Stärkeverluste, weniger Ausschuss und die gleichmäßige Schnittform verbessert die Maschine sowohl den Ertrag als auch die Qualität. Die glattere Oberfläche der Scheiben verringert zudem die Ölaufnahme.

Der Schneidkopf kann Kartoffeln bis zu einer Größe von 100 mm aufnehmen. Die kompakte Bauweise der Maschine ermöglicht eine einfache Integration in bestehende und neue Anlagen.

Anwendungen

Die FAM Centris 315P findet häufig in der Pommes- und Kartoffelchipsindustrie Anwendung.

Centris 315P

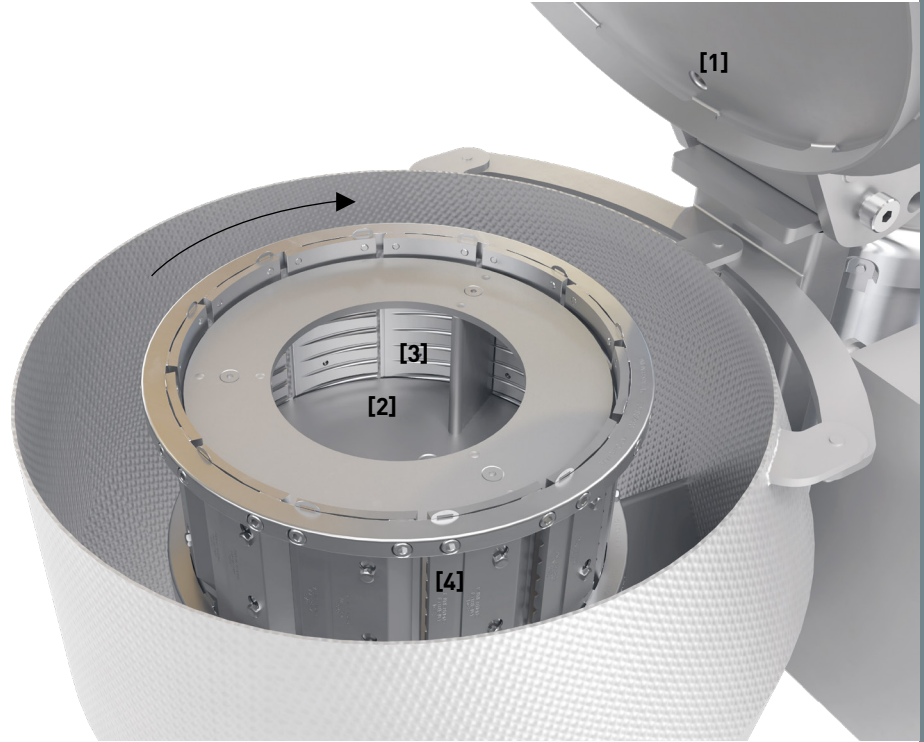


Eigenschaften

- Verschiedene Arten von Einfuhrtrichtern für Chargen- oder kontinuierliche Produktionen erhältlich.
- Leichte, austauschbare Schneidköpfe ermöglichen schnelle Produkt- und Schnittwechsel. Die voreingestellte Scheibendicke gewährleistet eine gleichbleibende Schnittqualität während des Betriebs.
- Der Schneidkopf enthält Sandgatter, welche Fremdkörper wie Steine aus dem Schneidbereich ableiten und so Schäden an Messern und Schneidkomponenten erheblich reduzieren.
- Die verwendeten Messer sind kostengünstig austauschbar und müssen nicht geschärft werden.
- Der energieeffiziente, riemengetriebene Motor erfordert nur minimale Wartung, ohne Schmierung oder teure Reparaturen.
- Ein Sicherheitssystem mit Schlüsselverriegelung bietet maximale Sicherheit für das Bedienpersonal.

Funktionsprinzip

Nachdem das Produkt durch den Einfuhrtrichter (1) in das rotierende Schaufelrad (2) geleitet wurde, bewirkt die Zentrifugalkraft, dass das Produkt gegen die Innenseite des Schneidkopfes gedrückt wird. Dort wird es von den Schaufeln (3) durch insgesamt 12 Schneidklingen (4) geführt. Dabei entstehen Scheiben, während das Produkt jedes Messer glatt und gleichmäßig passiert.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM- VERSORGUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN- GEWICHT	OPTIONEN
L 130 mm x Ø 100 mm	1,5 kW	105 x 55 x 100 cm	125 kg	mit Rahmen

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

"Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!"

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.de

www.fam-stumabo.com

