

Una rebanadora de alta precisión que mejora el rendimiento

La rebanadora Centris™ 315P ha sido especialmente desarrollada para la industria de las papas/crisps. Es ideal tanto para líneas por lotes de menor capacidad como para líneas continuas.

El cabezal de corte de 12 compuertas con tecnología GapSet patentada permite una producción de gran capacidad y garantiza un grosor de rodaja uniforme en todas las tiradas de producción sin necesidad de que un operario realice ajustes.

El rendimiento y la calidad mejoran gracias a la reducción de la pérdida de almidón y a la disminución de los desechos y los cortes cónicos. La superficie más lisa de las rodajas también reduce la absorción de aceite.

El cabezal de corte admite papas de hasta 100 mm en cualquier dimensión.

Esta máquina compacta puede integrarse fácilmente en líneas nuevas y ya existentes.

Aplicaciones

La Centris 315P se utiliza ampliamente en la industria de las papas fritas.

Centris 315P



Características

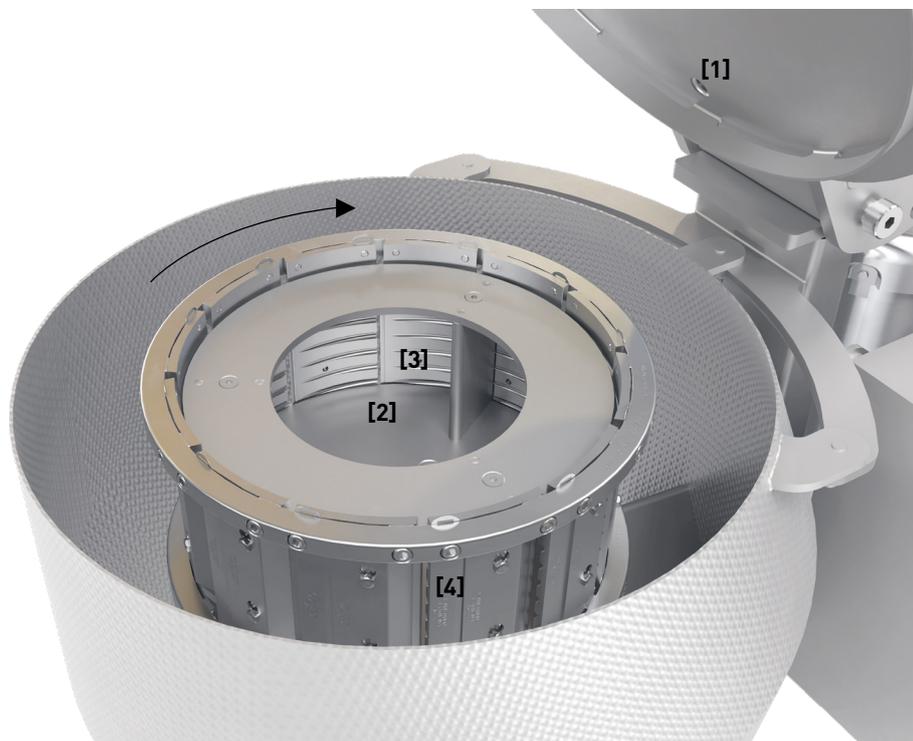
- Existen distintos tipos de tolvas de alimentación para líneas por lotes o continuas.
- Los ligeros cabezales de corte intercambiables permiten cambiar rápidamente de producto y de corte. El grosor de corte preestablecido garantiza una calidad de corte constante.
- El cabezal de corte contiene compuertas de arena para desviar residuos extraños como piedras de la zona de corte, lo que reduce significativamente los daños en las cuchillas y los componentes de corte.
- Las cuchillas utilizadas son baratas de sustituir y no requieren afilado.
- El motor accionado por correa, de gran eficiencia energética, requiere un mantenimiento mínimo, sin necesidad de lubricación ni costosas reparaciones.
- Un sistema de seguridad de enclavamiento con llave atrapada maximiza la seguridad de los operarios.

Principio de funcionamiento

El producto se alimenta a través de la tolva de entrada (1) y entra en la rueda de paletas giratorio (2).

La fuerza centrífuga empuja el producto contra el interior del cabezal de corte estacionario, donde las paletas impulsoras (3) lo guían a través de cada una de las 12 compuertas de corte (4).

Las rodajas se producen a medida que el producto pasa a través de cada cuchilla de forma suave e ininterrumpida.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 130 mm x Ø 100 mm	1,5 kW	105 x 55 x 100 cm	125 kg	con bastidor

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

