

Une trancheuse très précise qui améliore votre rendement

La trancheuse Centris™ 315P a été spécialement développée pour l'industrie de la chips de pommes de terre. Elle est idéale pour les lignes de production par batch de petite capacité et les lignes de production en continu.

La tête de coupe à 12 stations dotée de la technologie brevetée GapSet permet un rendement élevé et garantit une épaisseur de tranche constante tout au long des cycles de production, et ce, sans qu'aucun réglage ne soit nécessaire par les opérateurs.

Le rendement et la qualité sont améliorés grâce à la réduction de la perte d'amidon, des fausses coupes et des coupes biseautées. La surface extrêmement lisse des tranches réduit également l'absorption d'huile.

La tête de coupe accepte les pommes de terre jusqu'à 100 mm dans toutes les dimensions.

Cette machine compacte peut être facilement intégrée à des lignes existantes ou nouvelles.

Applications

La Centris 315P est très répandue dans l'industrie de la chips de pommes de terre.

Centris 315P



Caractéristiques

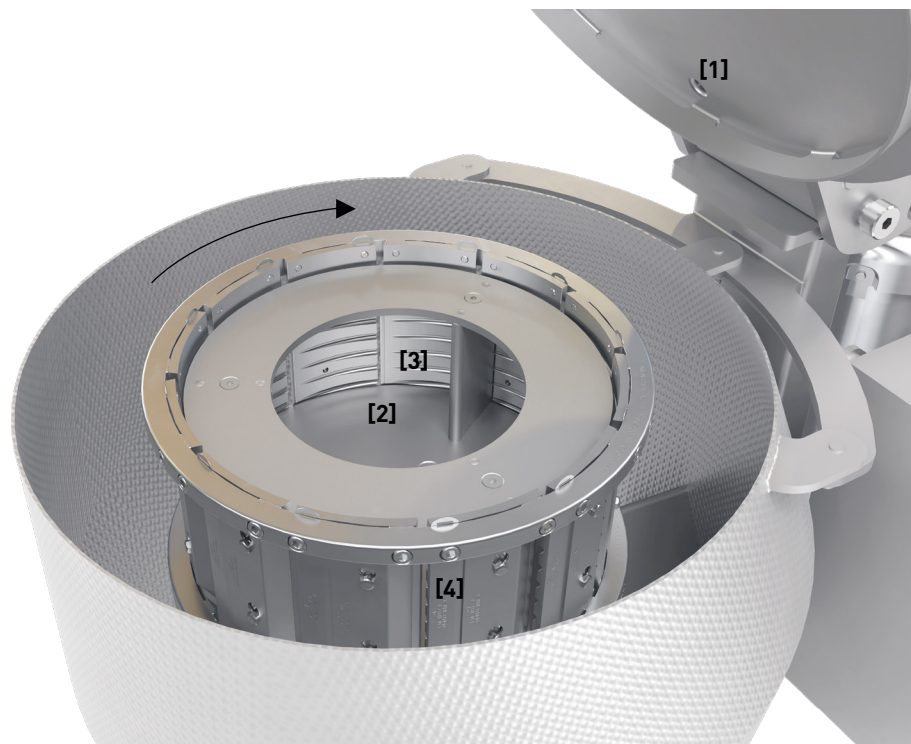
- Différents types de trémie d'alimentation sont disponibles pour les lignes par batchs ou en continu.
- Les têtes de coupe légères et interchangeable permettent de passer rapidement d'un produit et d'une coupe à l'autre. L'épaisseur de tranche pré-réglée garantit une qualité de coupe constante.
- La tête de coupe intègre des « sand gates » pour éjecter de la zone de coupe les corps étrangers tels que les pierres, ce qui réduit considérablement les dommages causés aux lames et aux composants de coupe.
- Les lames utilisées sont peu coûteuses à remplacer et ne nécessitent aucun affûtage.
- Le moteur avec transmission par courroie, économe en énergie, ne nécessite qu'un minimum d'entretien, sans lubrification ni réparations coûteuses.
- Le système de sécurité par interverrouillage à clé captive maximise la sécurité des opérateurs.

Principe de fonctionnement

Le produit est introduit par la trémie d'alimentation (1) et entre dans la roue à aubes rotative (2).

La force centrifuge pousse le produit contre l'intérieur de la tête de coupe qui est fixe. Guidé par les pales de la roue à aubes (3), le produit traverse chacune des 12 stations de coupe (4).

Quand le produit passe par les couteaux, des tranches sont produites de façon uniforme et continue.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L 130 mm x Ø 100 mm	1,5 kW	105 x 55 x 100 cm	125 kg	avec châssis

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

