

## Wysoko precyzyjna krawalnica zwiększająca produktywność

Krawalnica Centris™ 315P została opracowana specjalnie dla branży chipsów ziemniaczanych. Idealnie sprawdza się zarówno w liniach wsadowych o mniejszej wydajności, jak i liniach pracy ciągłej.

12-stanowiskowa głowica tnąca z opatentowaną technologią GapSet zapewnia wysoką wydajność i stałą grubość plastrów w całym cyklu produkcyjnym bez konieczności regulacji przez operatora.

Wyższą wydajność i jakość osiąga się dzięki zmniejszeniu strat skrobi, mniejszej ilości odpadów i zwiężających się kawałków. Gładza powierzchnia plastrów zmniejsza również wchłanianie tłuszczu.

Głowica tnąca kroi ziemniaki do 100 mm w każdym wymiarze.

Tę kompaktową maszynę można łatwo zintegrować z istniejącymi i nowymi liniami.

## Zastosowania

Maszyna FAM Centris 315P jest szeroko stosowana w branży chipsów ziemniaczanych.

## Centris 315P



## Cechy

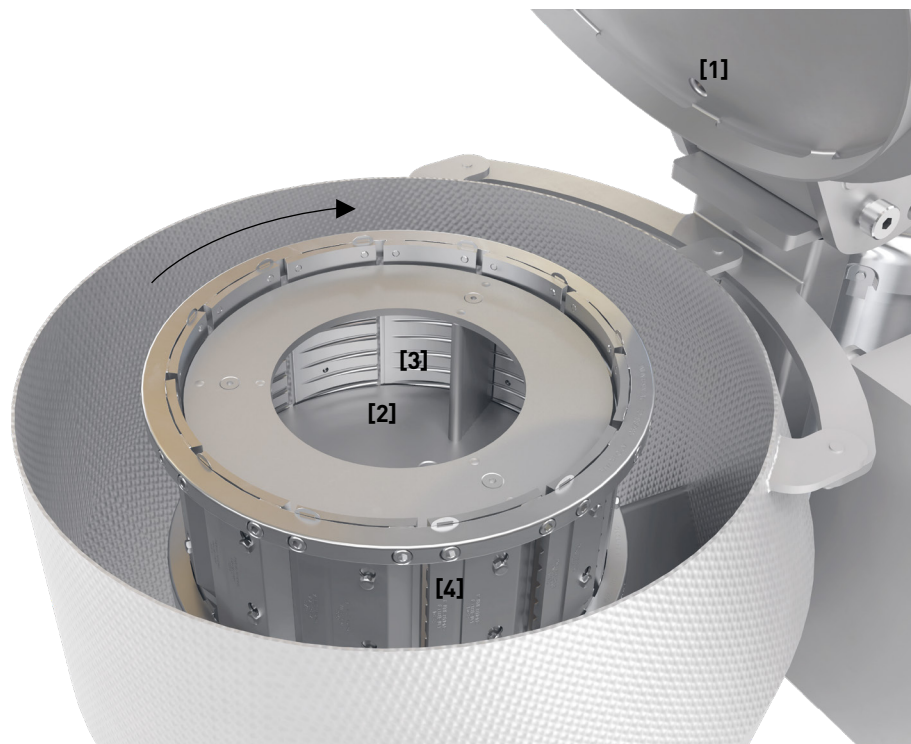
- Dostępne są różne rodzaje zbiorników wlotowych do linii pracy wsadowej lub ciągłej.
- Lekkie wymienne głowice tnące umożliwiają szybkie zmiany produktów i krojonych kształtów. Nastawy grubości plastrów gwarantują stałą jakość krojenia.
- Konstrukcja głowicy tnącej zawiera blokady zanieczyszczeń typu sandgate, które odsuwają zewnętrzne zanieczyszczenia, np. kamyki, z dala od strefy krojenia i w ten sposób znacznie ograniczają uszkodzenia ostrzy i elementów tnących.
- Zastosowane wymieniane ostrza są niedrogie i nie wymagają ostrzenia.
- Energooszczędny silnik z napędem pasowym wymaga jedynie minimalnej konserwacji, bez konieczności smarowania lub kosztownych napraw.
- Blokada zabezpieczająca ze specjalnym kluczem maksymalizuje bezpieczeństwo personelu obsługującego.

## Zasada działania

Produkt jest podawany przez zsydnię wlotową (1) i wchodzi do obracającego się wirnika (2).

Siła odśrodkowa popycha produkt do wnętrza nieruchomej głowicy tnącej, gdzie łopatki wirnika (3) prowadzą go przez każde z 12 stanowisk krojenia (4).

Plasterki powstają w miarę płynnego i nieprzerwanego przesuwania produktu pomiędzy nożami.



## Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZINY	OPCJE
L 130 mm x Ø 100 mm	1,5 kW	105 x 55 x 100 cm	125 kg	z ramą

## Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

*"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"*

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

FAM STUMABO

E: [biuro@fam-stumabo.pl](mailto:biuro@fam-stumabo.pl)

[www.fam-stumabo.com](http://www.fam-stumabo.com)

