

## Высокоточный слайсер, увеличивающий выход продукции

Слайсер Centris™ 315P был специально разработан для картофельных чипсов. Он идеально подходит как для линий с небольшим объемом производства и периодической загрузкой, так и для линий непрерывного производства.

12-секционная режущая голова с запатентованной технологией GapSet обеспечивает высокую производительность и стабильную толщину реза на всех этапах производства без необходимости регулировки с участием оператора.

Выход и качество продукции повышаются за счет снижения потери крахмала, а также уменьшения количества отходов и скошенных разрезов. Более гладкая поверхность ломтиков также способствует меньшему поглощению масла.

Режущая голова принимает картофель величиной до 100 мм в любом измерении.

Эту компактную машину можно легко встроить в существующие и новые линии.

## Применение

Сентрис 315P широко используется в отрасли производства картофельных чипсов.

## Centris 315P



## Особенности

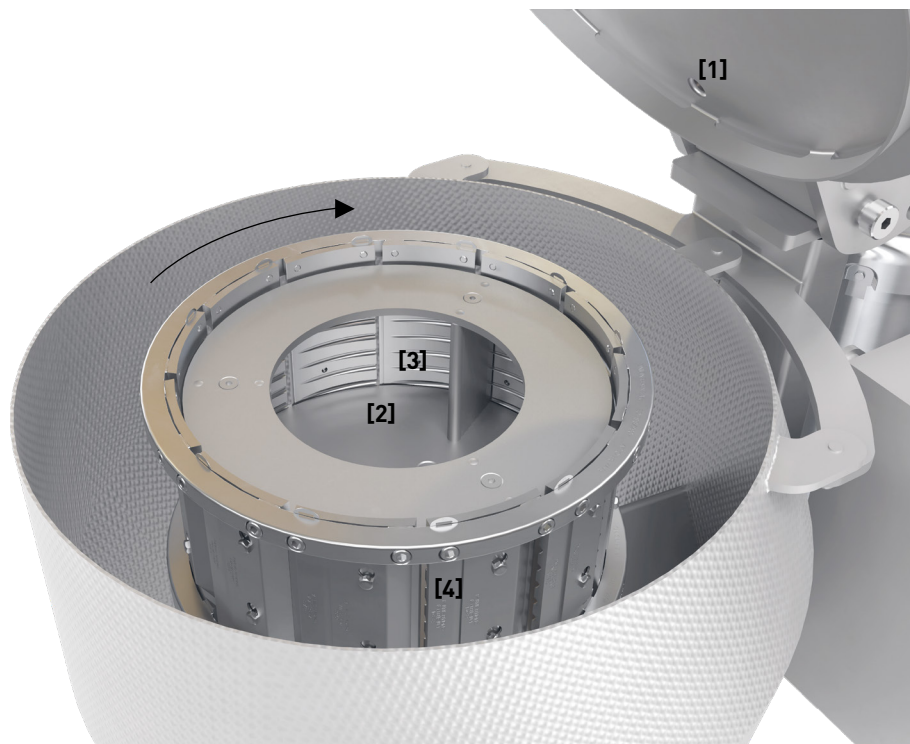
- Для линий с периодической загрузкой или непрерывным производством доступны различные типы подающих бункеров.
- Легкие сменные режущие головы позволяют быстро переходить от одних продуктов и нарезок к другим. Предустановленная толщина реза обеспечивает стабильное качество резки.
- Режущая головка оснащена заслонками для отвода посторонних предметов (например, камней) из зоны резки, что значительно уменьшает количество повреждений лезвий и режущих компонентов.
- Используются лезвия, которые можно недорого заменить и не нужно перезатачивать.
- Для энергоэффективного двигателя с ременным приводом требуется минимальное техническое обслуживание без смазывания или дорогостоящего ремонта.
- Защитная система блокировки с использованием неизвлекаемого ключа обеспечивает максимальную безопасность обслуживающего персонала.

## Принцип работы

Продукт загружается через подающий желоб (1) и поступает на вращающееся рабочее колесо (2).

За счет центробежной силы продукт прижимается к внутренней части неподвижной режущей головки, где лопасти рабочего колеса (3) проводят его через каждую из 12 секций резки (4).

Ломтики производятся по мере того, как продукт плавно и непрерывно проходит через каждый участок с ножом.



## Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 130 mm x Ø 100 mm	1,5 kW	105 x 55 x 100 cm	125 kg	С рамой

## Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

*"Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!"*

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

