

Kompakte, hochpräzise Schneidmaschine

Die Centris™ 315 bietet Lebensmittelverarbeitern eine hohe Verarbeitungsleistung und gleichmäßiges Schneiden und Zerkleinern einer Vielzahl von Gemüse- und Obstsorten. Dank präzisiertem Schneiden ermöglicht sie erhebliche Einsparungen an Produktionszeit und reduziert den Produktabfall. Die präzise und saubere Schnittqualität trägt außerdem zu einer längeren Haltbarkeit der Produkte bei.

Mit einer Aufnahmekapazität von Produkten bis zu 100 mm Durchmesser und einer Vielzahl von austauschbaren Schneidköpfen ist die Centris 315 äußerst vielseitig einsetzbar. Der patentierte 12-Klingen-Schneidkopf erledigt die Aufgabe schnell und präzise.

Um einen gleichmäßigen Vorschub zu gewährleisten, kann die Maschine entweder manuell oder über ein Zufuhrband beschickt werden.

Anwendungen

Anwendungsbereiche der Centris 315 sind unter anderem Gemüse- und Obstverarbeitungsbetriebe, Großküchen, Cateringdienste sowie Forschungs- und Entwicklungszentren.

Die Maschine eignet sich für Produkte mit fester Konsistenz, wie Kartoffeln, Knollensellerie, Möhren, Kohl und Zwiebeln. Auch empfindlichere Produkte wie Äpfel, Erdbeeren und Kokosnüsse lassen sich schonend schneiden.

Verschiedene Schnittarten wie Flach-, Wellen- oder V-Scheiben/V-Schnitt, ovale Streifen, halbmondförmige Streifen und Streifenschnitte in verschiedenen Abmessungen sind möglich.

Eine ausführliche Übersicht über alle Formen kann auf Anfrage bereitgestellt werden.

Centris 315

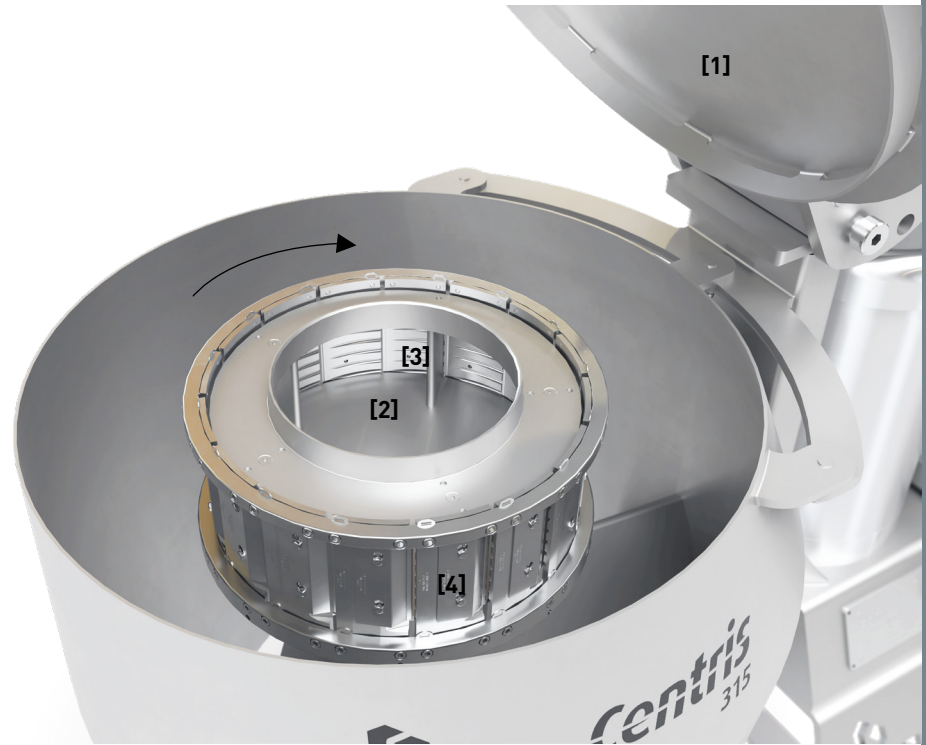


Eigenschaften

- Das manuelle Einfüllen von Produkten aus Kisten und Körben wird durch den niedrigen Einfülltrichter erleichtert.
- Durch die Verwendung von leichten und austauschbaren Schneidköpfen kann schnell zwischen verschiedenen Produkten und Schnitten gewechselt werden. Die voreingestellte Scheibendicke sorgt für eine gleichbleibende Schnittqualität während des Betriebs.
- Der energieeffiziente, riemengetriebene Motor erfordert nur minimale Wartung und keine Schmierung oder teure Reparaturen.
- Die Messer können kostengünstig ersetzt werden und müssen nicht geschärft werden.
- Das Sicherheitssystem mit Schlüsselverriegelung bietet maximale Sicherheit für das Bedienpersonal.
- Die Maschine nimmt wenig Platz ein und kann daher auch in platzbeschränkten Betrieben installiert werden.

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 16 Schneidklingen (4) geführt. Dabei entstehen Scheiben oder Streifen, während das Produkt jedes Messer glatt und gleichmäßig passiert.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
L 130 mm x Ø 100 mm	1,5 kW	105 x 70 x 143 cm	160 kg	Rahmen für Euro Behälter

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

