

Rebanadora y cortadora en hebras compacta y de gran precisión

La Centris™ 315 corta y ralla uniformemente una amplia variedad de verduras y frutas con un alto rendimiento de procesamiento.

Ofrece a los procesadores de alimentos un corte de precisión junto con un ahorro sustancial en tiempo de producción y desperdicio de producto. Su calidad de corte preciso y limpio prolonga la vida útil del producto.

Esta versátil máquina acepta productos de hasta 100 mm en cualquier dimensión y puede suministrarse con una gama completa de cabezales de corte intercambiables. El cabezal de corte patentado de 12 compuertas procesa los productos con gran rapidez y precisión.

La máquina se puede alimentar manualmente o mediante una cinta de alimentación para conseguir una alimentación más uniforme.

Aplicaciones

La Centris 315 se utiliza ampliamente en diversos campos, como fábricas de procesado de verduras y frutas, cocinas de economato y comerciales, servicios de catering y centros de I+D.

Resulta ideal para cualquier producto de textura firme, como papas, apionabos, zanahorias, coles y cebollas. También proporciona un corte suave para productos más frágiles como manzanas, fresas y coco.

Se pueden producir numerosos tipos de corte, por ejemplo, cortes lisos, ondulados o en V, tiras ovaladas, tiras en media luna y tiras cortadas en muchas dimensiones. Si lo desea, puede solicitar una descripción completa de todas las formas.

Centris 315



Características

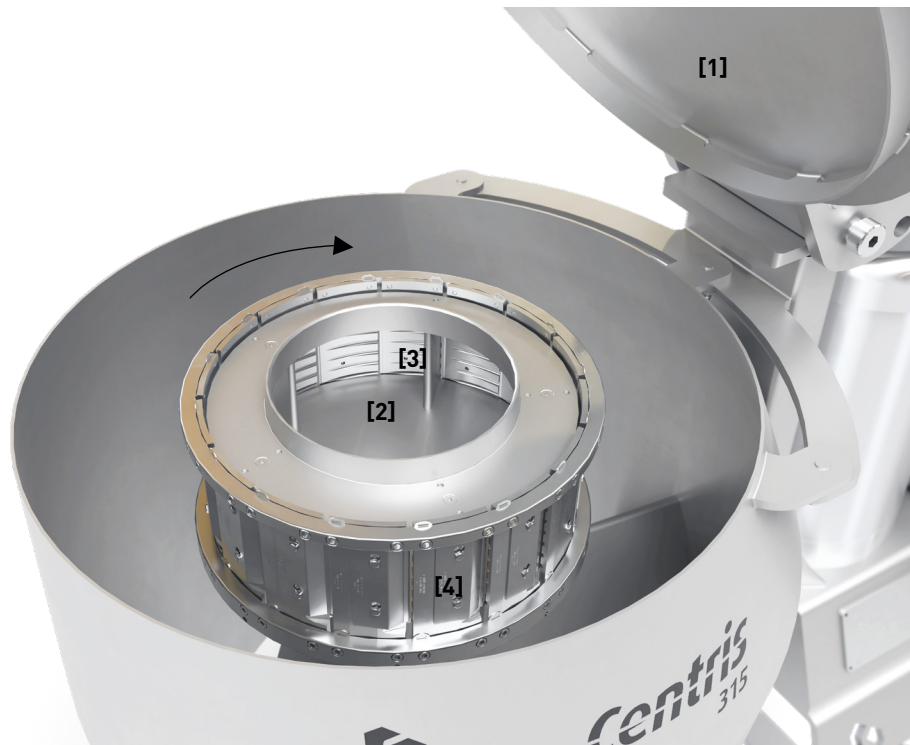
- La baja altura de la tolva de alimentación facilita el suministro manual con productos procedentes de cajas y cestas.
- Los ligeros cabezales de corte intercambiables permiten cambiar rápidamente de producto y de corte. El grosor de corte preestablecido garantiza una calidad de corte constante.
- El motor accionado por correa, de gran eficiencia energética, requiere un mantenimiento mínimo, sin necesidad de lubricación ni costosas reparaciones.
- Las cuchillas utilizadas son baratas de sustituir y no requieren afilado.
- El sistema de seguridad de enclavamiento con llave atrapada maximiza la seguridad de los operarios.
- El reducido tamaño de la máquina permite instalarla en fábricas con limitaciones de espacio.

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 palas impulsoras (3) lo guían a través de cada una de las 12 compuertas de corte (4).

Las rodajas y tiras se producen a medida que el producto pasa a través de cada cuchilla de forma suave e ininterrumpida. La longitud viene determinada por el tamaño del producto de entrada.



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 70 x 143 cm	160 kg	bastidor para eurobin

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

