

Une trancheuse et râpeuse compacte et très précise

La Centris™ 315 tranche et râpe uniformément une grande variété de fruits et légumes à un rendement et une capacité élevés.

Elle offre aux transformateurs agroalimentaires une coupe de précision et leur permet de faire des économies considérables en termes de temps de production et de perte de produits. Sa qualité de coupe nette et précise permet de prolonger la durée de conservation des produits.

Cette machine polyvalente accepte des produits jusqu'à 100 mm dans toutes les dimensions et peut être fournie avec une gamme complète de têtes de coupe interchangeables. La tête de coupe brevetée à 12 stations transforme les produits très rapidement, avec une grande précision.

La machine peut être alimentée manuellement ou par l'intermédiaire d'un convoyeur pour une alimentation plus homogène.

Applications

La Centris 315 est largement utilisée dans différents domaines tels que les usines de transformation de fruits et légumes, les cuisines centrales, les services de restauration et les centres R&D.

Elle convient à tout produit de texture ferme comme les pommes de terre, le céleri-rave, les carottes, le chou et les oignons. Elle permet également de couper délicatement les produits plus fragiles comme les pommes, les fraises et la noix de coco.

De nombreux types de coupe différents peuvent être produits, par exemple des coupes lisses, ondulées ou en V, des râpés ovales, des râpés en croissant et des coupes en lanières dans de nombreuses dimensions. Un aperçu complet de toutes les formes est disponible sur demande.

Centris 315



Caractéristiques

- La faible hauteur de la trémie facilite l'alimentation manuelle en produits provenant de caisses et/ou de paniers.
- Les têtes de coupe légères et interchangeables 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 pendant la production.
- Le moteur à courroie économique ne nécessite qu'un minimum d'entretien, sans lubrification ni réparations coûteuses.
- Les lames utilisées sont peu coûteuses à remplacer et ne nécessitent pas d'affûtage.
- Le système de sécurité par interverrouillage à clé captive maximise la sécurité des opérateurs.
- Le faible encombrement de la machine permet de l'installer dans des usines à l'espace limité.

Principe de fonctionnement

Le produit est acheminé 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 fixe, il est guidé par les pâles (3) à travers chacune des 12 stations de coupe (4).

Quand le produit passe dans les couteaux, des tranches ou des râpés sont produits de façon uniforme et continue. La longueur est déterminée par la dimension du produit à l'entrée.



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 70 x 143 cm	160 kg	châssis pour bacs Eurobin

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.

