

Una filettrice e affettatrice molto compatta ed accurata

Centris™ 315 affetta e filetta uniformemente un'ampia varietà di verdure e frutti con una produttività elevata.

Offre ai trasformatori precisione di taglio con risparmi sostanziali sui tempi produttivi e nello scarto di prodotto. La precisione di taglio molto netto conduce ad una durata prolungata del prodotto.

La macchina versatile accetta prodotti fino a 100 mm in ogni dimensione e può essere dotata di un'ampia gamma di teste di taglio intercambiabili. La testa brevettata con 12 stazioni di taglio lavora i prodotti con grande velocità ed accuratezza.

La macchina può essere alimentata manualmente o mediante nastro per maggiore uniformità d'alimentazione.

Applicazioni

Centris 315 è largamente usata in vari campi come le industrie di trasformazione di frutta e verdura, mense e cucine industriali e servizi di catering e centri di R&S.

E' adatta per qualsiasi prodotto solido, comprese patate, sedani-rapa, carote, cavoli e cipolle. Assicura anche un taglio delicato per prodotti più fragili come mele, fragole e noci di cocco.

Si possono produrre numerosi tipi di taglio p.e. taglio liscio, taglio ondulato e fette V/taglio a V, filetti taglio ovale, crescente di varie dimensioni. Su richiesta è disponibile una panoramica di tutti i tagli.

Centris 315



Caratteristiche

- Una tramoggia di alimentazione bassa facilita l'alimentazione manuale del prodotto da casse e cesti.
- Teste di taglio leggere intercambiabili favoriscono un rapido cambio di prodotti e tagli. Uno spessore fetta prefissato assicura una qualità di taglio costante durante il funzionamento.
- Il motore a cinghia ad alta efficienza energetica richiede una manutenzione minima, senza necessità di lubrificazione o costose riparazioni.
- Le lame impiegate sono economiche da sostituire e non richiedono affilatura.
- Un sistema di sicurezza con interblocco a chiave bloccata massimizza la sicurezza per il personale operativo.
- Il ridotto ingombro facilita l'installazione in fabbriche con poco spazio.

Funzionamento

Il prodotto è alimentato attraverso lo scivolo di carico (1) ed entra nella ruota a pale (2) che gira. La forza centrifuga spinge il prodotto contro l'interno della testa di taglio fissa dove le pale della ruota (3) lo guidano lungo ciascuna delle 12 stazioni di taglio (4).

Vengono prodotte fette in modo uniforme e continuo ogniqualvolta il prodotto passa una lama. La lunghezza è determinata dalla misura del prodotto alimentato.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L X L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
L 130 mm x Ø 100 mm	1,5 kW	105 x 70 x 143 cm	160 kg	Telaio per vagonetti

L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

