

Kompaktowa krajalnica i wiórkownica o dużej precyzji krojenia

Maszyna Centris™ 315 równomiernie kroi w plastry i wiórkuje szeroką gamę warzyw i owoców przy wysokiej wydajności przetwarzania.

Zapewnia precyzyjne krojenie, znaczne oszczędności czasu produkcji oraz ograniczenie strat produktu w zakładach przetwórstwa spożywczego. Gładkość cięć wykonywanych przez urządzenie przekłada się na dłuższy okres trwałości produktu.

Ta wszechstronna maszyna przetwarza produkty o średnicy do 100 mm w każdym wymiarze i może być dostarczana z pełną gamą wymiennych głowic tnących. Opatentowana 12-stanowiskowa głowica tnąca przetwarza produkty bardzo szybko i z dużą dokładnością.

Maszyna może być zasilana ręcznie lub za pomocą przenośnika podającego, który zapewnia bardziej równomierne podawanie.

Zastosowania

Urządzenie Centris 315 ma szerokie zastosowanie w różnych dziedzinach, np. w zakładach przetwórstwa warzyw i owoców, kuchniach komercyjnych, zakładach cateringowych oraz ośrodkach badawczo-rozwojowych.

Nadaje się do każdego produktu o twardej budowie, w tym ziemniaków, selerów, marchwi, kapusty i cebuli. Zapewnia również delikatne krojenie produktów bardziej wrażliwych, takich jak jabłka, truskawki, orzechy kokosowe.

Maszyna służy do krojenia wielu kształtów, np. plastry płaskie, karbowane lub faliście, wiórki owalne, wiórki w kształcie rogala oraz słupki o wielu wymiarach. Pełny przegląd wszystkich kształtów jest dostępny na życzenie.

Centris 315



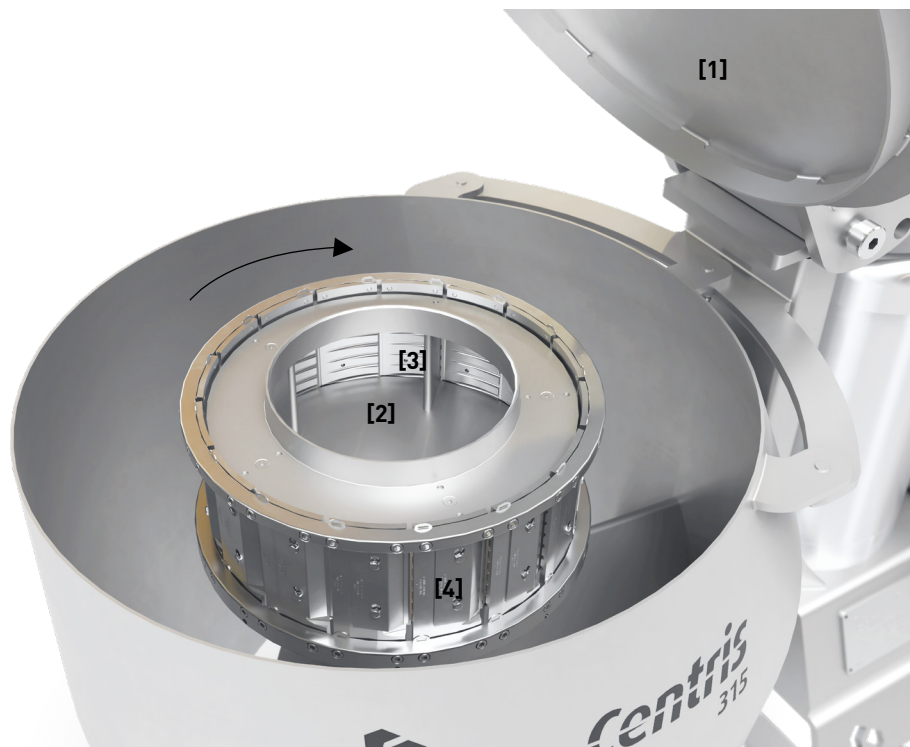
Cechy

- Niewysoki zasobnik wlotowy ułatwia ręczne podawanie produktów ze skrzynek i koszy.
- Lekkie wymienne głowice tnące umożliwiają szybką zmianę produktów i krojonych kształtów. Wstępnie ustawiona grubość plastrów zapewnia stałą jakość krojenia podczas pracy.
- Energooszczędny silnik z napędem pasowym wymaga minimalnej konserwacji, nie wymaga smarowania ani kosztownych napraw.
- Zastosowane ostrza są niedrogie w wymianie i nie wymagają ostrzenia.
- Blokada zabezpieczająca ze specjalnym kluczem maksymalizuje bezpieczeństwo personelu obsługującego.
- Niewielkie rozmiary maszyny umożliwiają instalację w zakładach o ograniczonej przestrzeni.

Zasada działania

Produkt jest podawany przez zsydnię wlotową (1) i wchodzi do obracającego się wirnika (2). Siła odśrodkowa popycha produkt do wnętrza nieruchomej głowicy tnącej, gdzie łopatki wirnika (3) prowadzą go przez każde z 12 stacji krojenia (4).

Plastry lub wiórki powstają w miarę płynnego i nieprzerwanego przesuwania produktu pomiędzy nożami. Długość jest zależna od rozmiaru produktu wejściowego.



Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZINY	OPCJE
L 130 mm x Ø 100 mm	1,5 kW	105 x 70 x 143 cm	160 kg	rama do pojemnika Eurobin

Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestawienia nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

