

Компактный, высокоточный слайсер и шредер

Сентрис™ 315 нарезает однородными ломтиками и измельчает разнообразные овощи и фрукты, гарантируя высокую производительность переработки.

Он обеспечивает точность резки, а также существенно ускоряет производство и сокращает количество отходов. Точный и ровный рез позволяет продлить срок хранения готового продукта.

В эту универсальную машину можно загружать продукты величиной до 100 мм в любом измерении. В комплект поставки может входить полный набор сменных режущих головок. Запатентованная 12-секционная режущая голова перерабатывает продукты очень быстро и с высокой точностью.

Исходные продукты можно загружать в машину вручную или с помощью подающего конвейера для обеспечения более равномерной подачи.

Применение

Сентрис 315 широко используется в различных секторах, например на предприятиях по переработке овощей и фруктов, в ресторанах, на фабриках-кухнях, в службах организации общественного питания и в научно-исследовательских центрах.

Она подходит для любых продуктов с твердой текстурой, включая картофель, сельдерей, морковь, капусту и лук. Кроме того, она обеспечивает аккуратную нарезку более деликатной продукции, например яблок, клубники и кокоса.

Машина может нарезать на плоские, волнистые или V-образные слайсы, на соломку с сечением разных размеров и формы. Полный обзор всех форм предоставляется по запросу.

Centris 315



Особенности

- Малая высота подающего бункера облегчает ручную загрузку продуктов из ящиков и корзин.
- Легкие сменные режущие головы позволяют быстро переходить от одних продуктов и нарезки к другим. Предустановленная толщина реза обеспечивает стабильное качество резки во время работы.
- Для энергоэффективного двигателя с ременным приводом требуется минимальное техническое обслуживание без смазывания или дорогостоящего ремонта.
- Используются лезвия, которые можно недорого заменить и не нужно затачивать.
- Защитная система блокировки с использованием неизвлекаемого ключа обеспечивает максимальную безопасность обслуживающего персонала.
- Небольшая занимаемая площадь позволяет устанавливать машину на фабриках с ограниченным пространством.

Принцип работы

Продукт загружается через подающий желоб (1) и поступает на вращающееся рабочее колесо (2). За счет центробежной силы продукт прижимается к внутренней части неподвижной режущей головки, где лопасти рабочего колеса (3) проводят его через каждую из 12 секций резки, как бы натирая его (4).

Ломтики или соломка производятся по мере того, как продукт плавно и непрерывно проходит через каждую режущую станцию. Длина определяется размером вводимого продукта.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 130 mm x Ø 100 mm	1,5 kW	105 x 70 x 143 cm	160 kg	Рама под евроконтейнер

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

"Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!"

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

