

## Een compacte, zeer nauwkeurige machine voor het snijden van schijfjes en reepjes

De Centris™ 315 snijdt een grote verscheidenheid aan groenten en fruit met een hoge verwerkingscapaciteit in uniforme schijfjes en reepjes.

De machine biedt voedselverwerkers precisiesnijwerk en aanzienlijke besparingen op productietijd en productverspilling. De nauwkeurige en zuivere snijkwaliteit leidt tot een langere houdbaarheid van het product.

Deze veelzijdige machine accepteert producten tot 100 mm in elke afmeting en kan geleverd worden met een volledige reeks verwisselbare snijkoppen. De gepatenteerde 12-stationssnijkop verwerkt producten zeer snel en met hoge nauwkeurigheid.

De machine kan handmatig of met een invoerband worden gevoed voor een gelijkmatigere toevoer.

### Toepassingen

De Centris 315 wordt veel gebruikt in verschillende sectoren zoals groente- en fruitverwerkende fabrieken, commerciële keukens, cateringdiensten en R&D-centra.

Dit model is geschikt voor elk product met een stevige textuur, zoals aardappelen, knolselderij, wortelen, kool en uien. De machine kan ook kwetsbaardere producten snijden, zoals appels, aardbeien en kokos.

Er kunnen tal van verschillende snijtypes worden geproduceerd, zoals vlakke, golfsnit- of V-vormige schijfjes/V-snit reepjes, ovale reepjes, halvevormige sliertjes of reepjes in vele afmetingen. Een compleet overzicht van alle vormen is beschikbaar op aanvraag.

## Centris 315



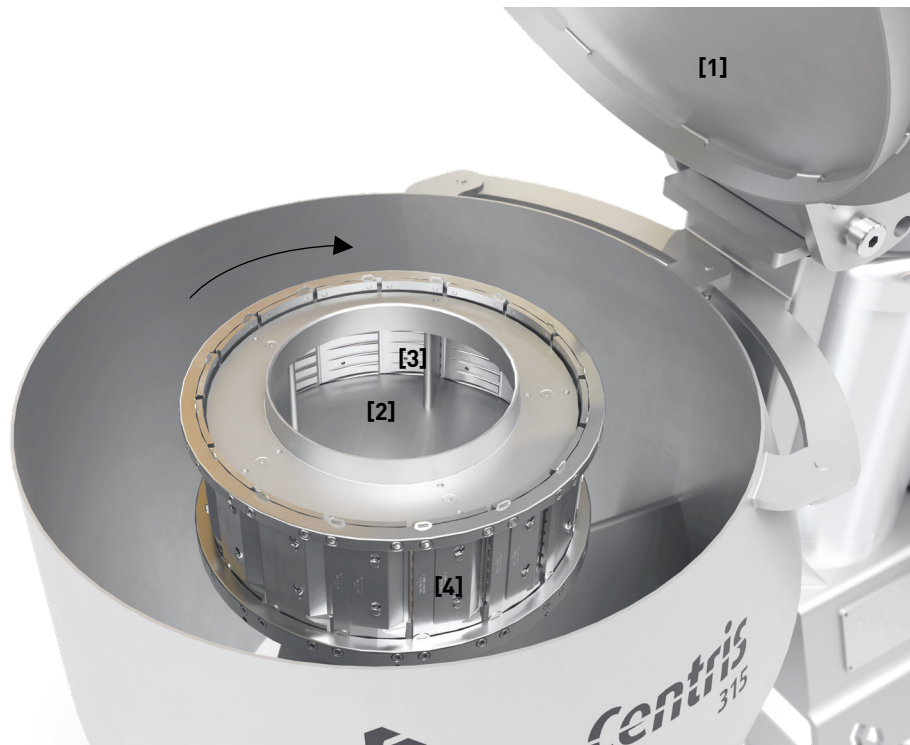
### Eigenschappen

- De lage invoertrechter vergemakkelijkt het handmatig invoeren van producten uit kratten en manden.
- Lichtgewicht verwisselbare snijkoppen maken snel wisselen tussen producten en snitvormen mogelijk. De vooraf ingestelde snijdikte zorgt voor een consistente snijkwaliteit tijdens het gebruik.
- De energiezuinige, riemaangedreven motor vereist minimaal onderhoud, zonder smering of dure reparaties.
- De gebruikte messen zijn goedkoop te vervangen en hoeven niet geslepen te worden.
- Het vergrendelingsveiligheidssysteem met ingesloten sleutels maximaliseert de veiligheid voor het bedienend personeel.
- De kleine voetafdruk van de machine maakt installatie in fabrieken met beperkte ruimte mogelijk.

## Werkingsprincipe

Het product wordt door de invoertrechter (1) geleid en komt in het draaiende schoepenwiel (2) terecht. Centrifugale kracht duwt het product tegen de binnenkant van de stationaire snijkop waar de schoepen (3) het door elk van de 12 snijstations (4) leiden.

Schijfjes of reepjes worden gelijkmatig en ononderbroken gesneden wanneer het product langs ieder mes komt. De lengte wordt bepaald door de grootte van het ingevoerde product.



## Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
L 130 mm x Ø 100 mm	1,5 kW	105 x 70 x 143 cm	160 kg	frame voor Eurobin

## Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

*"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"*

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt.

Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

