

Zentrifugalschneidemaschine für Mandeln

Die Centris™ 400A ist eine leistungsstarke Zentrifugalschneidemaschine, die speziell für das gleichmäßige Schneiden von blanchierten Mandeln entwickelt wurde. Sie ist ideal für Verarbeiter, die eine gleichmäßige Scheibendicke und eine höhere Ausbeute bei hoher Leistung wünschen.

Der Schnitt erfolgt durch den patentierten GapSet 16-Klingen-Schneidkopf aus Edelstahl. Mit seinen 16 einzelnen Messern ermöglicht er ein schnelles und störungsarmes Schneiden des Produkts.

Die Centris 400A kann entweder als eigenständige Maschine verwendet werden oder problemlos in eine bestehende Produktionslinie integriert werden.

Anwendungen

Die Centris 400A wurde speziell entwickelt, um geschälte Mandeln präzise zu schneiden.

Dank ihrer Schneidekopftechnologie wird eine konstante Scheibendicke während des gesamten Schneidevorgangs gewährleistet. Das einzigartige Design ermöglicht eine einfache Bedienung, Reinigung und einen unkomplizierten Wechsel der Messer.

Centris 400A

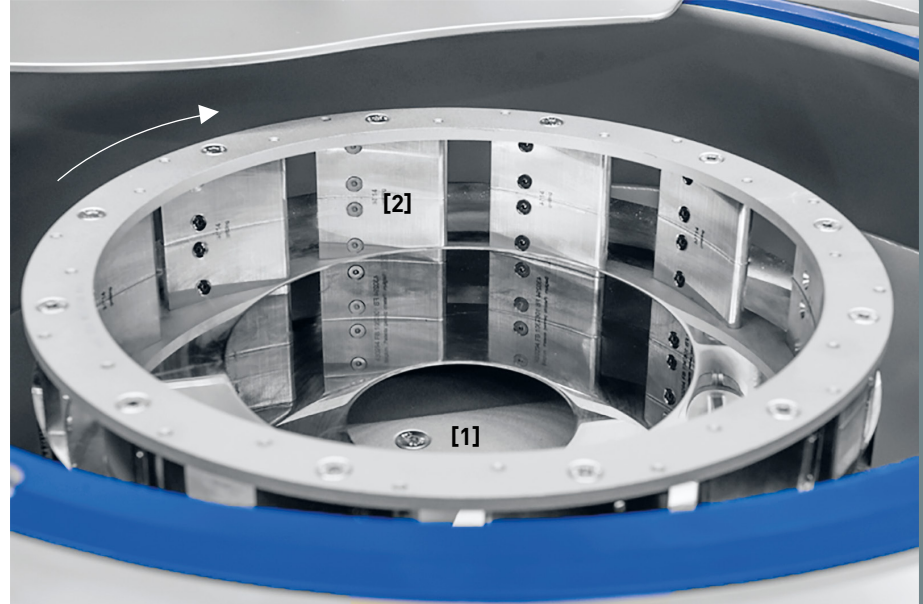


Eigenschaften

- Durch den Einsatz des leichten Schneidekopfes aus Edelstahl wird die Qualität des Schnitts erheblich verbessert. Die Schnittdicke ist gleichmäßiger und es entstehen weniger Bruchstellen.
- Das Schaufelrad wurde speziell für das optimale Schneiden von Mandeln entwickelt. Es sorgt für eine perfekte Ausrichtung und Orientierung der Produkte vor und während des Schneidevorgangs.
- Die breite Einfuhr gewährleistet einen konstanten Produktstrom zum Schneidekopf und verhindert Überlastungen.
- Die Maschine ist einfach zu warten und zu bedienen, was zu sehr niedrigen Betriebskosten führt.

Funktionsprinzip

Nachdem das Produkt durch den Einfuhrtrichter in das rotierende Schaufelrad (1) geleitet wurde, bewirkt die Zentrifugalkraft, dass das Produkt gegen die Innenseite des Schneidkopfes gedrückt wird. Dort wird es vom Schaufelrad (2) durch insgesamt 16 Schneidklingen geführt. Dabei entstehen Scheiben, während das Produkt jedes Messer glatt und gleichmäßig passiert.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
n. zutr.	4 kW	140 x 87 x 186 cm	275 kg	UL-zertifizierter Schaltschrank

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

"Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!"

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

