

## Rebanadora centrífuga para almendras

La Centris™ 400A es una rebanadora centrífuga de alta capacidad para el corte uniforme de almendras blanqueadas. Está especialmente diseñada para procesadores que buscan un grosor constante de las rodajas y un mayor rendimiento a altas producciones.

La rebanadora funciona con el cabezal de corte GapSet 16, fabricado 100% de acero inoxidable. Con 16 cuchillas individuales, garantiza un corte rápido del producto afectando mínimamente al producto entrante (sin cortar).

Esta rebanadora está disponible como máquina independiente, pero también puede integrarse fácilmente en una línea de producción.

## Aplicaciones

La Centris 400A está diseñada específicamente para el corte de almendras (peladas).

La tecnología patentada del cabezal de corte garantiza un grosor constante de las láminas durante todo el proceso de corte. Su diseño exclusivo facilita el manejo, la limpieza y el cambio de cuchillas.

## Centris 400A



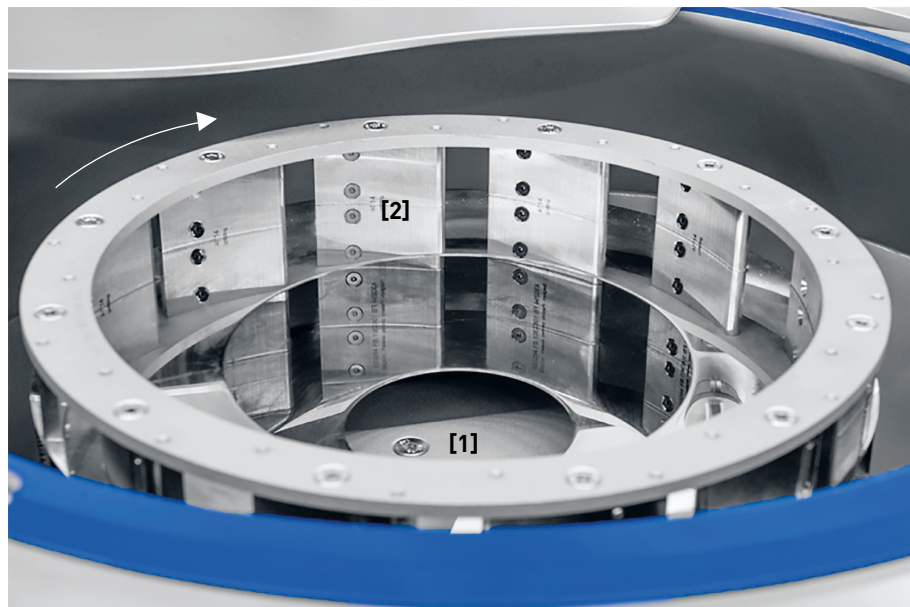
## Características

- El cabezal de corte ligero de acero inoxidable mejora radicalmente la calidad del corte con un grosor de corte más uniforme y menos roturas.
- La rueda de paletas está diseñada exclusivamente para un laminado óptimo de las almendras, con una alineación y orientación perfectas del producto antes y durante la acción de corte.
- La amplia tolva de alimentación proporciona un flujo uniforme del producto al cabezal de corte y evita sobrecargarlo.
- La máquina es fácil de mantener y utilizar, lo que se traduce en un coste de explotación muy bajo.

## Principio de funcionamiento

El producto se alimenta a través de la tolva de alimentación y entra en los compartimentos de corte de la rueda de paletas giratoria (1). Aquí, se mantiene contra la superficie interior del conjunto del cabezal de corte por la fuerza centrífuga.

El conjunto del cabezal de corte consta de 16 compuertas de corte estacionarias individuales (2). Las rodajas se producen a medida que el producto pasa a través de cada cuchilla de forma suave e ininterrumpida. El producto cortado se acumula a través de la tolva de descarga central.



## Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
N/A	4 kW	140 x 87 x 186 cm	275 kg	armario eléctrico con certificación UL

## La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

*"Juntos cortamos su producto a la perfección!"*

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

**FAM STUMABO**

E: [info@fam-stumabo.es](mailto:info@fam-stumabo.es)

[www.fam-stumabo.com](http://www.fam-stumabo.com)

