

Trancheuse centrifuge pour amandes

La Centris™ 400A est une trancheuse centrifuge de grande capacité pour le tranchage uniforme d'amandes blanchies. Elle est spécialement conçue pour les transformateurs qui recherchent une épaisseur de tranche régulière et un rendement accru à des cadences élevées.

La trancheuse est alimentée par la tête de coupe GapSet 16 100 % en acier inoxydable. Dotée de 16 lames individuelles, elle permet de découper rapidement le produit avec grande précision par rapport aux produits entrants (non coupés).

Cette trancheuse est disponible sous la forme d'une unité autonome et peut également être facilement intégrée à une ligne de production.

Applications

La Centris 400A est conçue spécifiquement pour le tranchage des amandes (pelées).

La technologie brevetée de la tête de coupe garantit une épaisseur de tranche régulière tout au long du processus de tranchage. Sa conception unique facilite la manipulation, le nettoyage et le remplacement des lames.

Centris 400A



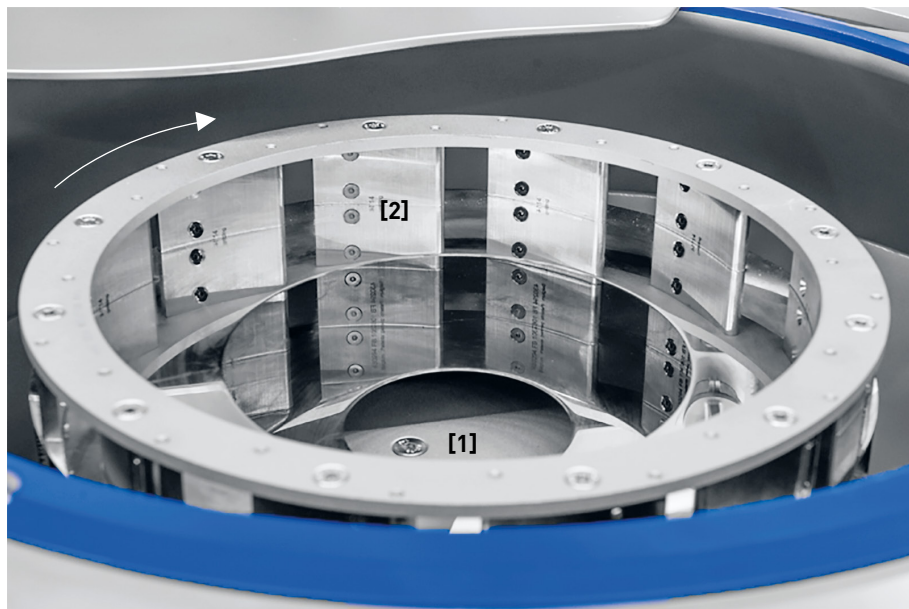
Caractéristiques

- La tête de coupe légère en acier inoxydable améliore radicalement la qualité du tranchage, avec une épaisseur de tranche plus régulière et moins de cassures.
- La roue à aubes est conçue exclusivement pour un tranchage optimal des amandes, avec un alignement et une orientation parfaite du produit avant et pendant l'action de coupe.
- La large trémie d'alimentation assure le passage uniforme du produit vers la tête de coupe sans suralimentation.
- La machine est facile à entretenir et à utiliser, ce qui se traduit par un coût d'exploitation très faible.

Principe de fonctionnement

Alimenté via la trémie d'alimentation, le produit entre dans les stations de coupe de la roue à aubes en rotation (1). Là, il est maintenu par la force centrifuge contre la surface intérieure de la tête de coupe.

La tête de coupe se compose de 16 stations de coupe individuelles fixes (2). Quand le produit passe dans les couteaux, des tranches sont produites de façon uniforme et continue. Le produit coupé est rassemblé dans la goulotte de sortie centrale.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
-	4 kW	140 x 87 x 186 cm	275 kg	armoire certifiée UL

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

