

Affettatrice centrifuga per mandorle

Centris™ 400A è un'affettatrice centrifuga ad alta capacità per tagliare mandorle scottate in fette uniformi. E' stata progettata appositamente per quei trasformatori che cercano uniformità dello spessore fette ed una resa incrementata ad alte capacità.

La macchina è dotata della testa di taglio GapSet 16 di acciaio inossidabile al 100%. Dotata di 16 singole lame, essa assicura che il prodotto venga tagliato rapidamente con un disturbo minimo da parte del prodotto in alimentazione (non tagliato).

L'affettatrice è disponibile come macchina autonoma e può essere integrata facilmente anche in una linea produttiva.

Applicazioni

Centris 400A è stata progettata appositamente per affettare mandorle (pelate).

La tecnologia della testa di taglio brevettata garantisce uno spessore fetta uniforme per tutto il processo di taglio. Il suo disegno esclusivo permette di maneggiare, pulire e cambiare le lame facilmente.

Centris 400A



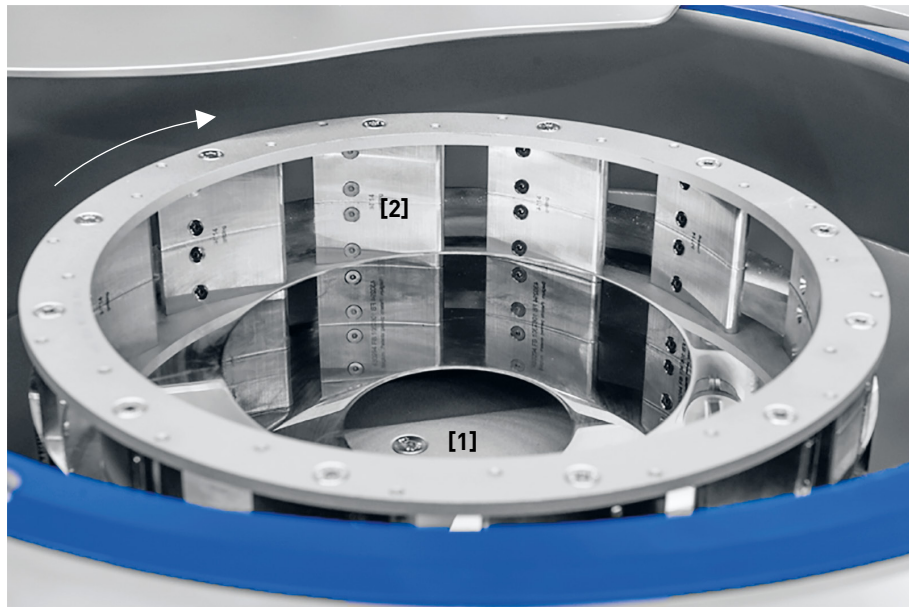
Caratteristiche

- La leggera testa di taglio di acciaio inossidabile migliora radicalmente la qualità di affettatura con una maggiore uniformità dello spessore fetta e meno rotture.
- La ruota a pale è stata disegnata esclusivamente per l'affettatura ottimale delle mandorle, con un perfetto allineamento ed orientamento del prodotto prima e durante l'azione di taglio.
- Un largo ingresso provvede ad un flusso prodotto uniforme alla testa di taglio ed evita di sovraccaricarla.
- La macchina è facile da usare e mantenere, da cui deriva un costo d'esercizio davvero basso.

Principio di funzionamento

Il prodotto è alimentato attraverso lo scivolo di carico ed entra nei compartimenti di taglio della ruota a pale (1) che gira. Qui è mantenuto contro la superficie interna della testa di taglio dalla forza centrifuga.

La testa di taglio consiste in 16 stazioni di taglio (2) individuali fisse. Vengono prodotte fette in modo uniforme e continuo ogniqualvolta il prodotto passa una lama. Il prodotto tagliato è raccolto attraverso lo scarico centrale.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L X L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
N/A	4 kW	140 x 87 x 186 cm	275 kg	Quadro elettrico certificato UL

L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

