

Krajalnica odśrodkowa do migdałów

Centris™ 400A to wysokowydajna krajalnica odśrodkowa do równomiernego krojenia blanszowanych migdałów. To urządzenie zaprojektowane w szczególności dla zakładów przetwórczych zainteresowanych plastrami o jednolitej grubości, a także większą wydajnością przy wyższych osiągnięciach.

Krajalnica jest napędzana głowicą tnącą GapSet 16 wykonaną w 100% ze stali nierdzewnej. Jest ona wyposażona w 16 pojedynczych ostrzy i zapewnia szybkie odcinanie produktu przy minimalnym zakłócaniu procesu przez przychodzące (niepokrojone) produkty.

Krajalnica może być wykorzystywana jako samodzielne urządzenie lub z łatwością zintegrowana z linią produkcyjną

Zastosowania

Maszyna Centris 400A została zaprojektowana specjalnie do krojenia (obranych) migdałów.

Opatentowana technologia głowicy tnącej gwarantuje stałą grubość plastrów w całym procesie krojenia. Unikalna konstrukcja umożliwia łatwą obsługę, czyszczenie i wymianę ostrzy.

Centris 400A



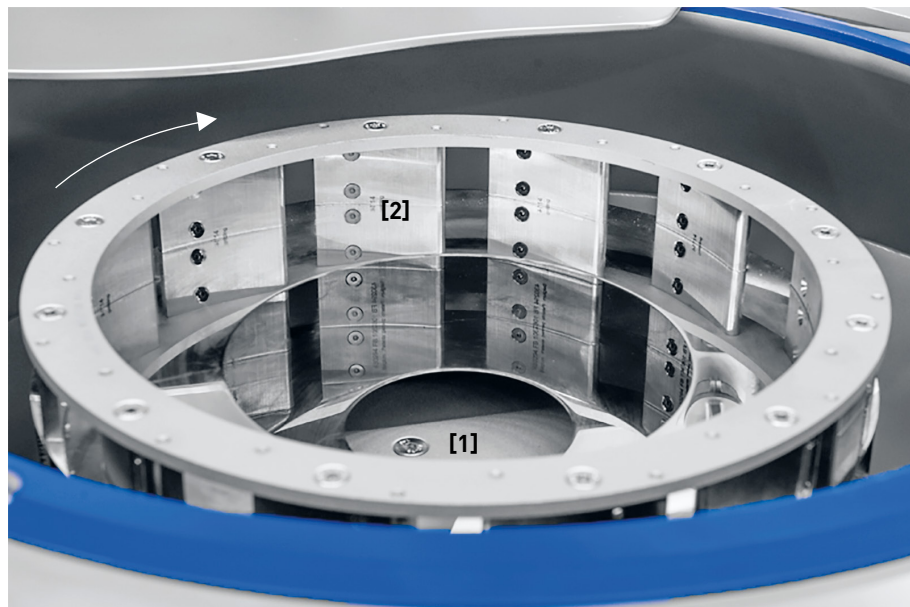
Cechy

- Lekka głowica tnąca ze stali nierdzewnej radykalnie poprawia jakość krojenia dzięki bardziej jednolitej grubości plastra i mniejszej ilości pęknięć.
- Wirnik jest przeznaczony wyłącznie do optymalnego krojenia migdałów, z idealnym wyrównaniem i orientacją produktu przed cięciem i w jego trakcie.
- Duży wlot zapewnia równomierny przepływ produktu do głowicy tnącej i zapobiega jej przeciążeniu.
- Maszyna jest łatwa w utrzymaniu i obsłudze, co skutkuje bardzo niskimi kosztami eksploatacji.

Zasada działania

Produkt jest podawany przez zsydnię wlotową i wchodzi do przedziatów tnących obracającego się wirnika (1). Tam jest dociskany siłą odśrodkową do wewnętrznej powierzchni zespołu głowicy tnącej.

Zespół głowicy tnącej składa się z 16 pojedynczych nieruchomych stanowisk tnących (2). Plastry powstają w miarę płynnego i nieprzerwanego przesuwania produktu pomiędzy nożami. Pokrojony produkt jest odbierany przez centralny wylot.



Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
ND.	4 kW	140 x 87 x 186 cm	275 kg	Szafka z certyfikatem UL

Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestawienia nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

FAM STUMABO

E: biuro@fam-stumabo.pl

www.fam-stumabo.com

