

Центробежный слайсер для миндаля

Сентрис™ 400А представляет собой высокопроизводительный центробежный слайсер для равномерной нарезки бланшированного миндаля. Он был специально разработан для переработчиков, которым необходима одинаковая толщина ломтиков и увеличенный выход продукции при высокой производительности.

Слайсер оснащен режущей головой GapSet 16, изготовленной на 100 % из нержавеющей стали. Благодаря 16 отдельным лезвиям обеспечивается быстрая нарезка продукта с минимальным воздействием последующего сырья

Этот слайсер предлагается как автономная машина. Также он может быть легко встроен в производственную линию.

Применение

Модель Сентрис 400А была разработана специально для нарезки очищенного миндаля ломтиками.

Запатентованная технология режущей головы гарантирует одинаковую толщину ломтиков на протяжении всего процесса нарезки. Благодаря уникальной конструкции машины ее лезвия удобны в эксплуатации, очистке и замене.

Centris 400A



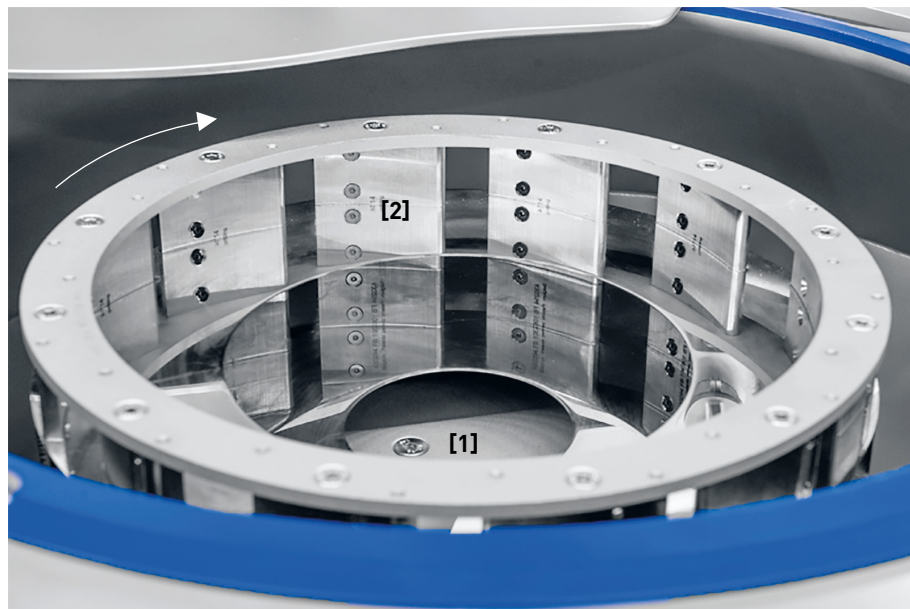
Особенности

- Легкая режущая голова из нержавеющей стали существенно повышает качество нарезки за счет более стабильной толщины ломтиков и меньшего количества разломов.
- Рабочее колесо было специально спроектировано для оптимальной нарезки миндаля ломтиками с идеальным выравниванием и ориентацией продукта до резки и во время нее.
- Большая подающая секция обеспечивает равномерный поток продукта к режущей голове и позволяет избежать ее перегрузки.
- Машина проста в обслуживании и использовании, т. е. эксплуатационные расходы очень низкие.

Принцип работы

Продукт загружается через подающий желоб и поступает в отсеки резки вращающегося рабочего колеса (1). Там он удерживается на внутренней поверхности под действием центробежной силы.

Режущая голова состоит из 16 отдельных неподвижных станций резки (2). Ломтики производятся по мере того, как продукт плавно и непрерывно проходит через каждый участок с ножом. Нарезанный продукт выгружается через центральный выпускной канал.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
N/A	4 kW	140 x 87 x 186 cm	275 kg	Шкаф, сертифицированный по стандарту UL

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

