

## Centrifugale snijmachine voor amandelen

De Centris™ 400A is een centrifugale snijmachine met hoge capaciteit voor het gelijkmatig snijden van geblancheerde amandelen. De Centris 400A is speciaal ontworpen voor verwerkers die een consistente plakdikte en een hogere opbrengst willen bij hogere capaciteit.

De snijmachine wordt aangedreven door de 100% roestvrijstalen GapSet 16-snijkop. Met zijn 16 afzonderlijke messen zorgt hij ervoor dat het product snel wordt weggesneden met minimale verstoring door binnenkomende (ongesneden) producten.

Deze snijmachine is verkrijgbaar als standalone machine en kan ook eenvoudig worden geïntegreerd in een productielijn.

## Toepassingen

De Centris 400A is speciaal ontworpen voor het snijden van (gepelde) amandelen.

De gepatenteerde snijkoptechnologie garandeert een consistente snijdikte tijdens het hele snijproces. Dankzij het unieke ontwerp is het mes eenvoudig te hanteren, te reinigen en te verwisselen.

## Centris 400A



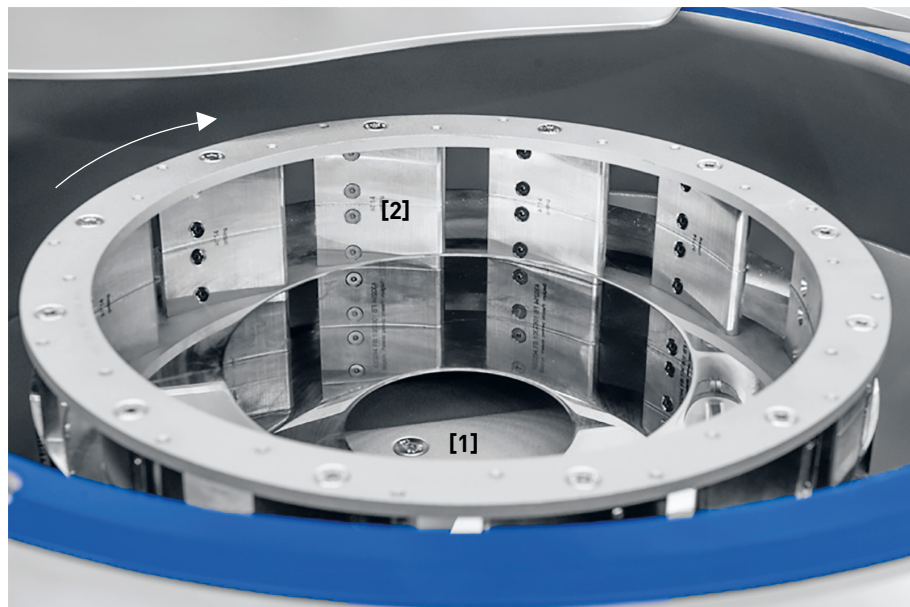
## Eigenschappen

- De lichtgewicht roestvrijstalen snijkop verbetert de snijkwaliteit drastisch met meer consistente snijdikte en minder breuk.
- Het schoepenwiel is exclusief ontworpen voor het optimaal snijden van amandelen, met een perfecte uitlijning en oriëntatie van het product voor en tijdens het snijden.
- De grote invoer zorgt voor een gelijkmatige productstroom naar de snijkop en voorkomt overbelasting.
- De machine is eenvoudig te onderhouden en te gebruiken, wat resulteert in zeer lage bedrijfskosten.

## Werkingsprincipe

Het product wordt ingevoerd door de invoertrechter en komt in de snijkamers van het draaiende schoepwiel (1). Daar wordt het door de centrifugale kracht tegen de binnenkant van de snijkop gedrukt.

De snijkop bestaat uit 16 afzonderlijke vaste snijstations (2). Schijfjes worden gelijkmatig en ononderbroken gesneden wanneer het product langs ieder mes komt. Het gesneden product wordt verzameld via de centrale uitvoer.



## Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
N.v.t.	4 kW	140 x 87 x 186 cm	275 kg	UL-gecertificeerde kast

## Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

*"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"*

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt.

Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

