

Ein leistungsstarker Hochleistungszerkleinerer für die Käseverarbeitung

Die Centris™ 400C Hytec wurde entwickelt, um den heutigen anspruchsvollen Anforderungen in der Käseverarbeitung gerecht zu werden. Sie vereint hohe Leistungsfähigkeit mit einem von der USDA anerkannten, ultra-hygienischen Design.

Der Zerkleinerer wird von dem innovativen Centris SureShred 16-Klingen-Schneidkopf angetrieben, der von der USDA Dairy zugelassen ist und die Qualität, Kapazität und Ausbeute entscheidend verbessert.

Dank der patentierten Set & Forget-Technologie bleibt die Schnittdicke und -genauigkeit über die gesamte Produktionszeit hinweg konstant, ohne dass Anpassungen nötig sind, selbst nach einem Messerwechsel oder der Reinigung.

Diese vielseitige Maschine kann mit einer ganzen Reihe von austauschbaren Schneidköpfen geliefert werden.

Anwendungen

Die Centris 400C Hytec wird oft in der käseverarbeitenden Industrie verwendet, um verschiedene Sorten von Weich-, Schnitt- und Schmelzkäse wie Mozzarella, Emmentaler, Cheddar, Provolone sowie Analog- und vegane Käsesorten zu schneiden.

Es gibt viele verschiedene Schnittgrößen, wie zum Beispiel der vollständige oder reduzierte 318 V-, 432 V- und 538 V-Schnitt, ovaler Schnitt, breiter ovaler Schnitt und halbmondförmiger Schnitt.

Für noch mehr Vielseitigkeit kann die Maschine auch mit Reibköpfen ausgestattet werden. Es gibt eine große Auswahl an Reibköpfen für die Herstellung von feinem bis groben Pulver sowie für verschiedene Arten von Spezialschnitten.

Centris 400C Hytec



Eigenschaften

- Dank des leistungsstarken 15 kW Edelstahl-Planetengtriebmotors mit fortschrittlicher Turbo-Drehmoment-Technologie wird auch bei maximaler Durchsatzleistung eine gleichbleibende Qualität gewährleistet.
- Um das Schmelzen oder Verbacken von Käse zu vermeiden, sind der Motor und das Getriebe außerhalb der Schneidezzone platziert, um eine Wärmeübertragung zu verhindern.
- Durch einen großen, steilen Einfuhrtrichter und eine vergrößerte Auslaufrinne wird ein gleichmäßiger Produktfluss gewährleistet und die Zufuhrleistung in den 16-Klingen-Schneidkopf gesteigert.
- Mit einem ultra-hygienischen Design, das von der USDA anerkannt ist, bietet der Zerkleinerer höchste Lebensmittelsicherheit.

Funktionsprinzip

Nachdem das Produkt durch den Einfuhrtrichter in das rotierende Schaufelrad (1) geleitet wurde, bewirkt die Zentrifugalkraft, dass das Produkt gegen die Innenseite des Schneidkopfes (2) gedrückt wird.

Dort wird es von den Schaufeln durch insgesamt 16 Schneidklingen (3) geführt. Das Produkt wird gleichmäßig durch jedes einzelne Messer geführt, wodurch Scheiben oder Streifen erzeugt werden. Die Länge der Scheiben oder Streifen hängt von der Größe des zugeführten Produkts ab.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORGUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
L 130 mm x Ø 100 mm	15 kW	174 x 83 x 96 cm	445 kg	mit Untergestell

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

"Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!"

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.de

www.fam-stumabo.com

