

Una potente ralladora de gran capacidad para procesar queso

La Centris™ 400C Hytec está diseñada para satisfacer las demandas de las aplicaciones actuales de corte de queso versátiles y de gran volumen. Combina la potencia de las aplicaciones de alta capacidad con un diseño ultrahigiénico homologado por el Departamento de Agricultura de EE. UU.

La ralladora cuenta con el innovador cabezal de corte Centris SureShred de 16 compuertas, aceptado por la USDA para productos lácteos, que mejora radicalmente la calidad, la capacidad y el rendimiento.

La tecnología patentada Set & Forget garantiza unas dimensiones de trituración y una precisión de corte constantes en todas las tiradas de producción sin necesidad de ajustes, incluso después de cambiar las cuchillas y limpiarlas.

Esta versátil máquina puede suministrarse con una completa gama de cabezales de corte intercambiables.

Aplicaciones

La Centris 400C Hytec se utiliza ampliamente en la industria del procesado de quesos para desmenuzar una amplia variedad de quesos blandos, semiduros y procesados como mozzarella, emmental, cheddar y provolone, así como variedades de queso análogo y vegano.

Se pueden producir numerosos tipos de corte diferentes, por ejemplo, corte completo o reducido en trozos de 318 V, 432 V y 538 V, ovalado, ovalado ancho y en media luna.

La máquina puede equiparse con cabezales de rallado para una versatilidad aún mayor. Se dispone de una amplia variedad de cabezales de rallado para producir partículas o gránulos de finos a gruesos y distintos tipos de rallado especial.

Centris 400C Hytec



Características

- La ralladora está equipada con un potente motor de engranajes planetarios de acero inoxidable de 15 kW que utiliza la avanzada tecnología de turbopar para ofrecer una calidad constante, incluso cuando hay que maximizar el rendimiento.
- Al mantener el motor y los engranajes alojados lejos de la zona del producto para eliminar la transferencia de calor, el queso no se funde ni se agrieta.
- Un canal de alimentación amplio y de gran inclinación y una zona de descarga ampliada proporcionan un flujo uniforme del producto y una mayor capacidad de alimentación al cabezal de corte de 16 cuchillas.
- Su diseño ultrahigiénico, homologado por el Departamento de Agricultura de EE. UU., proporciona los máximos niveles de seguridad alimentaria.

Principio de funcionamiento

El producto se alimenta a través de la tolva de alimentación y entra en los compartimentos de corte de la rueda de paletas giratoria (1). Aquí, se mantiene contra la superficie interior del conjunto del cabezal de corte (2) por la fuerza centrífuga.

El conjunto del cabezal de corte consta de 16 compuertas de corte estacionarias individuales (3). Las rodajas y tiras se realizan a medida que el producto pasa a través de cada cuchilla de forma suave e ininterrumpida. La longitud se controla mediante el tamaño del producto de entrada. El producto cortado se acumula a través de la tolva de descarga central.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 130 mm x Ø 100 mm	15 kW	174 x 83 x 96 cm	445 kg	con bastidor auxiliar

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.es

www.fam-stumabo.com

