

## Mocna, wysokowydajna wiórkownica do sera

Maszyna Centris™ 400C Hytec została zaprojektowana pod kątem spełnienia wymagań, jakie stawiane są dziś wiórkownicom do sera – muszą one być uniwersalne i przetwarzać duże ilości produktu. Urządzenie łączy w sobie moc potrzebną do zapewnienia dużej wydajności oraz ultrahigieniczną konstrukcją atestowaną przez USDA.

Wiórkownica jest napędzana przez innowacyjną 16-stanowiskową głowicę tnącą Centris SureShred, atestowaną przez USDA Dairy (pion nabiału), która radykalnie poprawia jakość, wydajność i uzysk produktu.

Opatentowana technologia Set & Forget („ustaw i zapomnij”) gwarantuje szatkowanie do jednorodnych wymiarów i dokładność cięcia w całym cyklu produkcyjnym bez konieczności regulacji, nawet po wymianie ostrzy i czyszczeniu.

Ta wszechstronna maszyna może być dostarczana z pełną gamą wymiennych głowic tnących.

### Zastosowania

Urządzenie Centris 400C Hytec jest szeroko stosowane w branży przetwórstwa sera do rozdrabniania szerokiej gamy serów miękkich, półtwardych i topionych, takich jak mozzarella, emmentaler, cheddar i provolone, a także wyrobów seropodobnych i serów wegańskich.

Można uzyskać wiele różnych krojonych kształtów, np. pełne lub niepełne wiórki w kształcie rombu typu 318, 432 i 538, wiórki owalne, szerokie owalne i w kształcie rogala.

Aby dodatkowo poszerzyć wszechstronne możliwości maszyny, można ją wyposażać w głowice tnące. Dostępna jest szeroka gama głowic tnących do produkcji drobnych i grubych cząstek lub granulek oraz różnych typów wiórków specjalnych.

## Centris 400C Hytec



### Cechy

- **Wiórkownica jest wyposażona w mocny silnik z przekładnią planetarną ze stali nierdzewnej o mocy 15 kW, z wykorzystaniem zaawansowanej technologii turbodoładowania, która gwarantuje stały poziom jakości nawet przy pracy z maksymalną przepustowością.**
- **Topienia lub zbrylania się sera można uniknąć, jeżeli silnik i przekładnia znajdują się poza strefą krojenia i nie dochodzi do przenoszenia ciepła.**
- **Duża, stroma zsypania wlotowa i powiększona strefa zsypani wylotowej zapewniają równomierny przepływ produktu i zwiększoną wydajność podawania do 16-nożowej głowicy tnącej.**
- **Ultrahigieniczna konstrukcja z atestem USDA zapewnia najwyższy poziom bezpieczeństwa żywności.**

## Zasada działania

Produkt jest podawany przez zsyprnię wlotową i wchodzi do przedziatów tnących obracającego się wirnika (1). Tam jest dociskany siłą odśrodkową do wewnętrznej powierzchni zespołu głowicy tnącej (2).

Zespół głowicy tnącej składa się z 16 pojedynczych nieruchomych stanowisk tnących (3). Plastry lub wiórki powstają w miarę płynnego i nieprzerwanego przesuwania produktu pomiędzy nożami. Długość jest zależna od rozmiaru produktu wejściowego. Pokrojony produkt jest odbierany przez centralny wylot.



## Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
L 130 mm x Ø 100 mm	15 kW	174 x 83 x 96 cm	445 kg	z ramą pomocniczą

## 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 przestania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

FAM STUMABO

E: [biuro@fam-stumabo.pl](mailto:biuro@fam-stumabo.pl)

[www.fam-stumabo.com](http://www.fam-stumabo.com)

