

Мощный и высокопроизводительный шредер для переработки сыра

Сентрис™ 400С Хайтек был спроектирован для современных переработчиков, которые нуждаются в универсальном решении для измельчения больших объемов сыра. Она характеризуется высокой производительностью и превосходным гигиеническим исполнением, одобренным Министерством сельского хозяйства США.

Измельчитель оснащен инновационной 16-секционной режущей головой Centris SureShred, Она существенно улучшает качество, производительность и выход продукции.

Запатентованная технология «Установил и забыл» гарантирует точную нарезку на всех этапах производства без необходимости регулировки даже после замены лезвий и очистки.

В комплект поставки этой универсальной машины может входить полный набор сменных режущих головок.

Применение

Модель Сентрис 400С Хайтек широко используется для измельчения разнообразных мягких, полутвердых и плавящихся сыров, включая моцареллу, эменталь, чеддер и проволоне, а также сырных продуктов и веганских сыров.

Можно производить множество разнообразной нарезанной продукции, например полноразмерную или уменьшенную V-образную соломку (318 V, 432 V или 538 V), а также соломку обычного/широкого овального и полукруглого сечения.

Машина может быть оснащена терочными головками для еще большей универсальности. Доступен широкий ассортимент терочных голов для получения мелких или крупных фракций либо гранул, а также для нарезки продукта на соломку особой формы.

Centris 400C Hytec



Особенности

- Измельчитель оснащен мощным планетарным мотор-редуктором из нержавеющей стали на 15 кВт с использованием передовой технологии увеличения крутящего момента для обеспечения стабильного качества продукции даже при предельно высоком объеме производства.
- Плавление и комкование сыра предотвращаются за счет того, что двигатель и редуктор расположены за пределами зоны нарезки для недопущения теплопередачи.
- Большой наклонный подающий желоб вместе с увеличенной зоной выпускного желоба обеспечивают равномерный поток продукта и повышенный объем подачи к режущей головке с 16 лезвиями.
- Превосходное гигиеническое исполнение, одобренное Министерством сельского хозяйства США, обеспечивает максимальную безопасность пищевых продуктов.

Принцип работы

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

Узел режущей головки состоит из 16 отдельных неподвижных секций резки. Ломтики или кусочки производятся по мере того, как продукт плавно и непрерывно проходит через каждую ножевую станцию. Длина соломки зависит от размера вводимого продукта. Нарезанная продукция выходит через центральный выпускной канал.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 130 mm x Ø 100 mm	15 kW	174 x 83 x 96 cm	445 kg	С подрамником

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.

