

Ein leistungsstarker Zerkleinerer, der speziell für die Käseverarbeitung entwickelt wurde

Die Centris™ 400C Optitec wurde entwickelt, um die Anforderungen der heutigen vielseitigen und hochvolumigen Käseanwendungen zu erfüllen.

Um die Qualität, Kapazität und Ausbeute signifikant zu verbessern, nutzt der Zerkleinerer den innovativen SureShred 16-Klingen-Schneidkopf, der von der USDA Dairy zugelassen ist.

Die patentierte Set & Forget-Technologie garantiert gleichbleibende Schnittmaße und Schnittgenauigkeit über die gesamte Produktion hinweg, ohne dass Anpassungen erforderlich sind, selbst nach einem Messerwechsel und der Reinigung.

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

Anwendungen

Die Centris™ 400C Optitec wird häufig 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 Reibeköpfen ausgestattet werden. Es gibt eine große Auswahl an Reibeköpfen für die Herstellung von feinem bis groben Pulver sowie für verschiedene Arten von Spezialschnitten.

Centris 400C Optitec



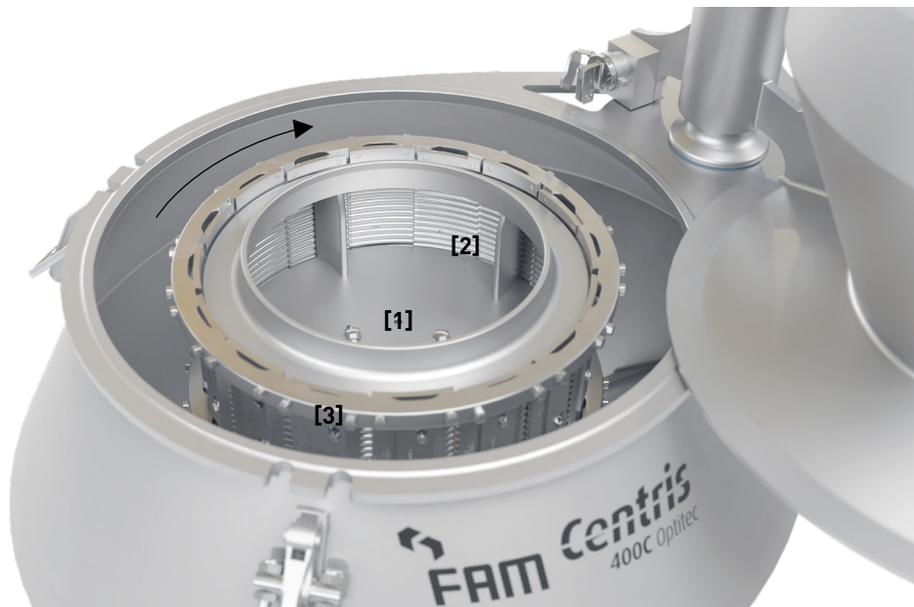
Eigenschaften

- Dank des leistungsstarken 15 kW Edelstahl-Planetengtriebmotors mit fortschrittlicher Turbo-Drehmoment-Technologie des Zerkleinerers 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.
- Das kompakte und hygienische Design der Centris 400C Optitec zeichnet sich durch glatte Produktkontaktflächen aus, die leicht zu reinigen sind und keine scharfen Kanten oder Spalten aufweisen.
- 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	157 x 78 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

