

Une râpeuse puissante spécialement conçue pour la transformation du fromage

La Centris™ 400C Optitec est conçue pour répondre aux demandes des applications de râpés de fromages polyvalentes et grands volumes d'aujourd'hui.

La râpeuse est équipée de la tête de coupe innovante Centris SureShred à 16 stations, agréée par l'USDA Dairy Division, qui améliore radicalement la qualité, la capacité et le rendement.

La technologie brevetée Set & Forget garantit des dimensions de râpés et une précision de coupe constantes tout au long des cycles de production, sans qu'aucun réglage ne soit nécessaire, même après le changement des lames et le nettoyage.

Cette machine polyvalente peut être fournie avec une gamme complète de têtes de coupe interchangeables.

Applications

La Centris 400C Optitec est très répandue dans l'industrie de la transformation fromagère pour râper une grande variété de fromages à pâte molle, à pâte semi-dure et fondus tels que la mozzarella, l'emmental, le cheddar et le provolone, ainsi que des variétés de fromages analogues et végétaliens.

De nombreux types de coupe peuvent être produits, par exemple des coupes pleines ou réduites de râpés 318 V, 432 V et 538 V, des coupes ovales, des coupes ovales larges et des coupes en forme de croissant.

Une grande variété de têtes de râpage est disponible pour produire des poudres ou des granulés fins ou gros ainsi que différents types de râpés spéciaux.

Centris 400C Optitec



Caractéristiques

- La râpeuse est équipée d'un puissant moteur à engrenage planétaire en acier inoxydable de 15 kW utilisant la technologie avancée de couple turbo pour offrir une qualité constante, même à un débit maximisé.
- Aucune surface thermique est présente dans la zone produit. Ceci évitant toute accumulation/stagnation de fromage fondu.
- La Centris 400C Optitec est compacte et hygiénique. Ses surfaces lisses en contact avec le produit sont faciles à nettoyer et exemptes d'angles tranchants, de trous et de crevasses.
- Une grande trémie d'alimentation inclinée et une goulotte de sortie élargie assurent un flux de produit uniforme et une capacité d'alimentation accrue dans la tête de coupe à 16 lames.

Principe de fonctionnement

Alimenté par la trémie d'alimentation, le produit entre dans la roue à aubes qui est en rotation (1). Là, il est maintenu par la force centrifuge contre la surface intérieure de la tête de coupe (2).

La tête de coupe se compose de 16 stations de coupe individuelles fixes (3). Quand le produit passe par les couteaux, le râpé est produit de façon uniforme et continue. La longueur est contrôlée par la dimension du produit à l'entrée. Le produit coupé est rassemblé dans la goulotte de sortie centrale.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L 130 mm x Ø 100 mm	15 kW	157 x 78 x 96 cm	445 kg	avec sous-châssis

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

