

Mocna wiórkownica zaprojektowana specjalnie do sera

Maszyna Centris™ 400C Optitec została zaprojektowana pod kątem spełnienia wymagań, jakie stawiane są dziś wiórkownicom do sera – muszą one być uniwersalne i obsługiwać duże ilości produktu.

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 Optitec 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 wyposażyć w głowicę trące. Dostępna jest szeroka gama głowic trących do produkcji drobnych i grubych cząstek lub granulek oraz różnych typów wiórków specjalnych.

Centris 400C Optitec



Cechy

- **Wiórkownica jest wyposażona w silnik przeznaczony do pracy z dużymi obciążeniami, 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.**
- **Maszyna Centris 400C Optitec ma kompaktową, higieniczną konstrukcję. Gładkie powierzchnie stykające się z produktem są łatwe do czyszczenia, bez ostrych narożników, wypukłości i szczelin.**
- **Duża, stroma zsypania wlotowa i powiększona strefa zsypani wylotowej zapewniają równomierny przepływ produktu i zwiększoną wydajność podawania do 16-nożowej głowicy tnącej.**

Zasada działania

Produkt jest podawany przez zsydnię 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	157 x 78 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

www.fam-stumabo.com

