

Een krachtige reepjesmachine speciaal ontworpen voor kaasverwerking

De Centris™ 400C Optitec is ontworpen om te voldoen aan de eisen van hedendaagse veelzijdige en volumineuze kaasshreddertoepassingen.

De shredder wordt aangedreven door de innovatieve, door USDA Dairy geaccepteerde Centris SureShred-snijkop met 16 stations die de kwaliteit, capaciteit en opbrengst drastisch verbetert.

De gepatenteerde Set & Forget-technologie garandeert consistente reepjesgrootte en -nauwkeurigheid tijdens productieruns zonder dat aanpassingen nodig zijn, zelfs na het verwisselen van messen en schoonmaken.

Deze veelzijdige machine kan worden geleverd met een volledig assortiment verwisselbare snijkoppen.

Toepassingen

De Centris 400C Optitec wordt veel gebruikt in de kaasverwerkende industrie om een grote verscheidenheid aan zachte, halfharde en smeltkazen in reepjes te snijden, zoals Mozzarella, Emmentaler, Cheddar en Provolone, maar ook analoge en veganistische kaassoorten.

Er kunnen tal van verschillende snijtypes worden geproduceerd, bv. volledige of verkleinde 318 V-, 432 V- en 538 V-reepjes, ovale, breed ovale en halvemaanvormige reepjes.

De machine kan worden uitgerust met raspkoppen voor nog meer veelzijdigheid. Er is een grote verscheidenheid aan raspkoppen beschikbaar om fijne tot grove deeltjes of korrels en verschillende soorten speciale reepjes te produceren.

Centris 400C Optitec



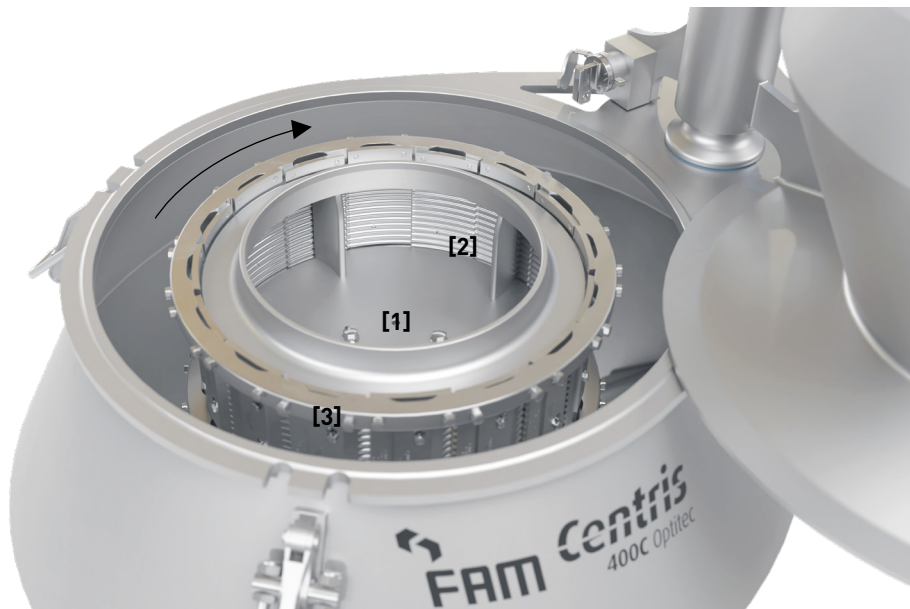
Eigenschappen

- De shredder is uitgerust met een zwaar uitgevoerde roestvrijstalen planetaire-tandwielmotor van 15 kW die gebruikt maakt van geavanceerde turbo-koppeltechnologie om een consistente kwaliteit te leveren, zelfs wanneer de toevoer wordt gemaximaliseerd.
- Het smelten of aankoeken van kaas wordt voorkomen doordat de motor en tandwielkast buiten de productzone zijn geplaatst zodat er geen warmteoverdracht plaatsvindt.
- De Centris 400C Optitec heeft een compact, hygiënisch ontwerp. De gladde productcontactoppervlakken zijn gemakkelijk schoon te maken en vrij van scherpe hoeken, uitsteeksels en spleten.
- Een grote, steile invoergoot en een vergrote uitvoergoot zorgen voor een gelijkmatige productstroom en een grotere invoercapaciteit in de snijkop met 16 messen.

Werkingsprincipe

Het product wordt door de invoertrechter geleid en komt in de snijkamers van het draaiende schoepenwiel (1). Daar wordt het door de centrifugale kracht tegen de binnenkant van de snijkop (2) gedrukt.

De snijkop bestaat uit 16 afzonderlijke vaste snijstations (3). Schijfjes of reepjes worden gelijkmatig en ononderbroken gesneden wanneer het product langs ieder mes komt. De lengte wordt bepaald door de grootte van het ingevoerde product. Het gesneden product wordt verzameld via de centrale uitvoer.



Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
L 130 mm x Ø 100 mm	15 kW	157 x 78 x 96 cm	445 kg	met subframe

Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt.

Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

