

紧凑型多功能奶酪擦丝机， 具有高度精确的切割质量

这款高速擦丝机设计用于中等批量或大批量地加工所有传统奶酪品种和切割形状。它设计紧凑、功能多样、占地面积小，可以轻松集成到生产线中。

Centris™ 400C 擦丝机由获得美国农业部乳制品部门认可的创新型 Centris SureShred 16 工位切割头提供动力，可从根本上提高质量、产能和产量。

获得专利的 Set & Forget 技术可确保在整个生产过程中保持一致的粉碎尺寸和切割精度，即使在更换刀片和清洁后也无需调整。

这款多功能机器可以提供全系列可互换切割头。

应用

Centris 400C 广泛用于奶酪加工行业，用于粉碎各种软质奶酪、半硬质奶酪和加工奶酪，例如马苏里拉奶酪、艾门塔勒奶酪、切达奶酪和普罗伏隆奶酪，以及类似奶酪和纯素奶酪品种。

可以生产多种不同的切割类型，例如完全或缩小的 318 V 形、432 V 形和 538 V 形奶酪丝，以及椭圆形、宽椭圆形和月形奶酪丝。

该机器配备磨头，可实现多种功能。各种各样的磨头可用于生产从细颗粒到粗颗粒以及不同类型的特殊擦丝。

Centris 400C



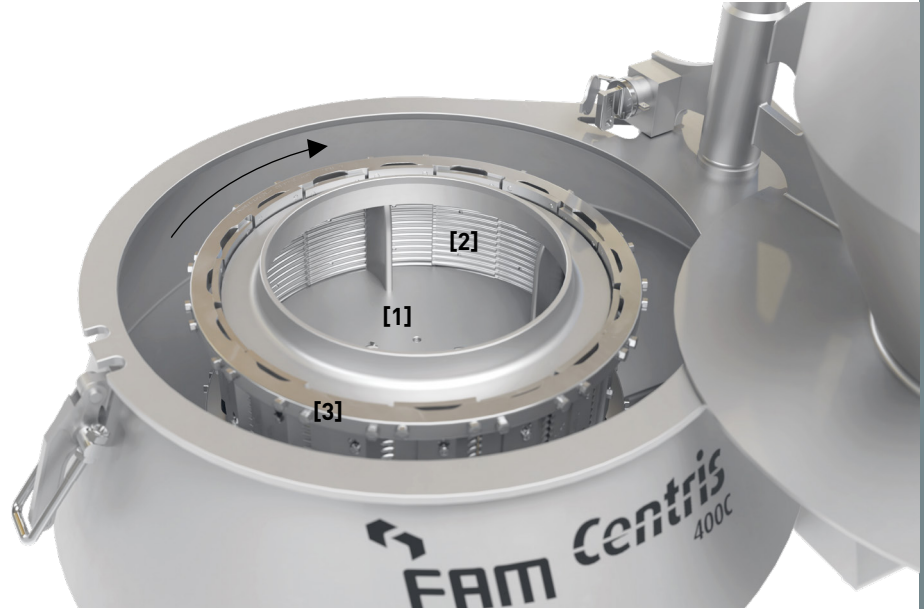
设备特点

- 该机器配有 7.5 kW 的不锈钢电机，便于冲洗。
- 将电机和传动装置安装在切割区以外，消除了热量传递，从而避免奶酪融化或结块。
- Centris SuresHred 切割头允许预设切片厚度，从而保证切片均匀，并在整个生产过程中保持严格的公差。
- 轻量级不锈钢切割头可拆卸且易于清洁。

工作原理

产品通过进料槽进料，然后进入装有旋转叶轮的切割仓。产品在此处通过离心力固定在切割头组件的内表面上。

切割头组件由 16 个独立的固定切割台组成。当产品平滑且不间断地通过每把刀具时，就会切割出切片或擦丝。长度由输入产品的尺寸控制。切割后的产品通过中央出料口收集。



技术数据

最大产品输入尺寸	电源	尺寸 (长 X 宽 X 高)	机器重量	可选项
L 130 mm x Ø 100 mm	7,5 kW	151 x 73 x 93 cm	310 kg	带辅助支架

产品设计重点关注食品卫生和操作安全

我们机器的设计和制造符合操作员和食品安全的最高标准，并且至少符合欧洲和北美有关食品接触材料的最新法规。

携手共建， 助力切割完美产品

在全球范围内，FAM STUMABO 提供**演示设备**和**专家建议**，以确定理想的切割设备来实现您想要的结果。

我们遍布世界各地并且**装备齐全的测试中心**可以让您评估产品质量和外观。请将产品发送给我们进行评估，我们很乐意为您提供建议。

