

## Ein kompakter, vielseitiger Käsezerkleinerer mit hochpräziser Schnittqualität

Die Centris™ 400C wurde entwickelt, um mittlere bis große Mengen aller gängigen Käsesorten und Schnittformen effizient zu verarbeiten. Sie zeichnet sich durch ihre Kompaktheit und Vielseitigkeit aus, benötigt wenig Platz und lässt sich problemlos in bestehende Produktionslinien integrieren.

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.

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

### Anwendungen

Die Centris 400C 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 Reibköpfen ausgestattet werden. Es gibt eine große Auswahl an Reibköpfen für die Herstellung von feinem bis grobem Pulver sowie für verschiedene Arten von Spezialschnitten.

## Centris 400C



### Eigenschaften

- Die Maschine verfügt über einen Edelstahlmotor mit einer Leistung von 7,5 kW, der mühelos zu reinigen ist.
- Um das Schmelzen oder Verbacken von Käse zu vermeiden, ist der Motor und das Getriebe außerhalb der Schneidezzone platziert, um eine Übertragung von Wärme zu verhindern.
- Mit den Centris SureShred-Schneidköpfen kann die Schnittstärke im Voraus eingestellt werden, um gleichmäßige Shreds zu produzieren und strenge Toleranzen während des gesamten Produktionsprozesses einzuhalten.
- Dank des leichten Schneidkopfs aus rostfreiem Stahl ist dieser abnehmbar und einfach zu reinigen.

## 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	7,5 kW	151 x 73 x 93 cm	310 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.

