

## Una ralladora de queso compacta y versátil con una calidad de corte muy precisa

Esta ralladora de alta velocidad está diseñada para procesar volúmenes medios y altos de todas las variedades tradicionales de queso y formas de corte. Compacta y versátil, ocupa poco espacio y puede integrarse fácilmente en una línea de producción.

La Centris™ 400C cuenta con el innovador cabezal de corte Centris SureShred de 16 compuertas, aceptado por la USDA para productos lácteos, que mejora radicalmente la calidad, la capacidad y el rendimiento.

La tecnología patentada Set & Forget garantiza unas dimensiones de trituración y una precisión de corte constantes en todas las tiradas de producción sin necesidad de ajustes, incluso después de cambiar las cuchillas y limpiarlas.

Esta versátil máquina puede suministrarse con una completa gama de cabezales de corte intercambiables.

### Aplicaciones

La Centris 400C se utiliza ampliamente en la industria del procesado de quesos para desmenuzar todo tipo de quesos blandos, semiduros y procesados como mozzarella, emmental, cheddar y provolone, así como variedades de queso análogo y vegano.

Se pueden producir gran variedad de cortes diferentes, por ejemplo, corte completo o reducido en trozos de 318 V, 432 V y 538 V, ovalado, ovalado ancho y en media luna.

La máquina puede equiparse con cabezales de rallado para una versatilidad aún mayor. Se dispone de una amplia variedad de cabezales de rallado para producir partículas o gránulos de finos a gruesos y distintos tipos de rallado especial.

## Centris 400C



### Características

- La máquina está equipada con un motor de acero inoxidable de 7,5 kW que por su diseño facilita el lavado a chorro.
- Al mantener el motor y los engranajes alojados lejos de la zona del producto para eliminar la transferencia de calor, el queso no se funde ni se agrieta.
- Los cabezales de corte Centris SureShred permiten preajustar el grosor de las rebanadas, produciendo rebanadas uniformes y manteniendo tolerancias estrictas en todas las tiradas de producción.
- El ligero cabezal de corte de acero inoxidable es desmontable y fácil de limpiar.

### Principio de funcionamiento

El producto se alimenta a través de la tolva de alimentación y entra en los compartimentos de corte de la rueda de paletas giratoria (1). Aquí, se mantiene contra la superficie interior del conjunto del cabezal de corte (2) por la fuerza centrífuga.

El conjunto del cabezal de corte consta de 16 compuertas de corte estacionarias individuales (3). Las rodajas y tiras se realizan a medida que el producto pasa a través de cada cuchilla de forma suave e ininterrumpida. La longitud se controla mediante el tamaño del producto de entrada. El producto cortado se acumula a través de la tolva de descarga central.



### Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 130 mm x Ø 100 mm	7,5 kW	151 x 73 x 93 cm	310 kg	con bastidor auxiliar

### La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

*"Juntos cortamos su producto a la perfección!"*

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

