

## Une râpeuse à fromage compacte et polyvalente pour une qualité de coupe très précise

Cette râpeuse à grande capacité est conçue pour transformer des volumes moyens à élevés sur toutes les variétés de fromage et formes de coupe. Compacte et polyvalente, elle occupe peu d'espace au sol et peut être facilement intégrée à une ligne de production.

La Centris™ 400C est équipée de la tête de coupe innovante Centris SureShred à 16 stations, agréée par l'USDA Dairy Division, qui améliore radicalement la qualité, la capacité et le rendement.

La technologie brevetée Set & Forget garantit des dimensions de râpé et une précision de coupe constantes tout au long des cycles de production, sans qu'aucun réglage ne soit nécessaire, même après le changement des lames et le nettoyage.

Cette machine polyvalente peut être fournie avec une gamme complète de têtes de coupe interchangeables.

### Applications

La Centris 400C est très répandue dans l'industrie de la transformation fromagère pour râper toutes sortes de fromages à pâte molle, à pâte semi-dure et fondus tels que la mozzarella, l'emmental, le cheddar et le provolone, ainsi que des variétés de fromages analogues et végétaliens.

Une variété complète de coupes peut être produite, par exemple des coupes pleines ou réduites de râpés 318 V, 432 V et 538 V, des coupes ovales, des coupes ovales larges et des coupes en forme de croissant.

La machine est équipée d'un moteur en acier inoxydable, version sanitaire, de 7,5 kW. Une grande variété de têtes de râpage est disponible pour produire des poudres ou des granulés fins ou gros ainsi que différents types de râpés spéciaux.

## Centris 400C



### Caractéristiques

- La machine est équipée d'un moteur en acier inoxydable, version sanitaire, de 7,5 kW.
- Aucune surface thermique est présente dans la zone produit. Ceci évitant toute accumulation/stagnation de fromage fondu.
- Les têtes de coupe Centris SureShred permettent de pré-régler l'épaisseur des tranches pour produire des râpés uniformes et respecter des tolérances strictes tout au long des cycles de production.
- La tête de coupe légère en acier inoxydable est amovible et facile à nettoyer.

## Principe de fonctionnement

Alimenté par la trémie d'alimentation, le produit entre dans la roue à aubes qui est en rotation (1). Là, il est maintenu par la force centrifuge contre la surface intérieure de la tête de coupe (2).

La tête de coupe se compose de 16 stations de coupe individuelles fixes (3). Quand le produit passe par les couteaux, le râpé est produit de façon uniforme et continue. La longueur est contrôlée par la dimension du produit à l'entrée. Le produit coupé est rassemblé dans la goulotte de sortie centrale.



## Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L 130 mm x Ø 100 mm	7,5 kW	151 x 73 x 93 cm	310 kg	avec sous-châssis

## La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

*"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"*

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

