

Una filettatrice compatta e versatile per formaggi con una qualità di taglio molto accurata

Questa filettatrice ad alta velocità è progettata per trasformare volumi medio-alti di tutte le varietà tradizionali di formaggi e formati di taglio. Compatta e versatile, occupa poco spazio e può essere integrata agevolmente in una linea di produzione.

La filettatrice è dotata dell'innovativa testa di taglio SureShred a 16 stazioni di taglio accettata dalla USDA che migliora radicalmente qualità, capacità e resa.

La brevettata tecnologia Regola&Dimentica garantisce misure del filetto uniformi e accuratezza di taglio per tutta la produzione senza la necessità di ulteriori regolazioni, neppure dopo il cambio delle lame o la pulizia.

Questa macchina versatile può essere fornita con un'ampia gamma di teste di taglio intercambiabili.

Applicazioni

Centris 400C è ampiamente usata nell'industria di trasformazione dei formaggi per filettare una grande varietà di formaggi morbidi, semiduri e processati come Mozzarella, Emmental, Cheddar e Provolone così come varietà di formaggi analoghi o vegani.

Si possono produrre numerosi tipi differenti di taglio, p.e. filetti 318 V, 432 V e 538 V, pieni o ridotti, filetto ovale, ovale largo e mezzaluna.

La macchina può essere dotata di teste per grattugiare per una versatilità ancora maggiore. E' disponibile una grande varietà di teste per grattugiare in grado di produrre particelle o granuli da fini a più grossolani e diversi tipi di speciali filetti.

Centris 400C



Caratteristiche

- La macchina è dotata di un motore di acciaio inossidabile di 7.5 kW che facilita il lavaggio.
- Poiché motore ed ingranaggio sono alloggiati fuori dalla zona di taglio si elimina il trasferimento di calore prevenendo fusione ed impaccamento del formaggio.
- Le teste di taglio Centris SureShred consentono di preimpostare lo spessore fetta, producendo filetti uniformi e mantenendo le rigorose tolleranze per tutta la produzione.
- La leggera testa di taglio di acciaio inossidabile è rimovibile e facile da pulire.

Principio di funzionamento

Il prodotto è alimentato attraverso lo scivolo di carico ed entra nei compartimenti di taglio della ruota a pale che gira (1). Qui è mantenuto contro la superficie interna della testa di taglio (2) dalla forza centrifuga.

La testa di taglio consiste in 16 stazioni di taglio (3) individuali fisse. Vengono prodotti filetti in modo uniforme e continuo ogniqualvolta il prodotto passa una lama. La lunghezza è determinata dalla misura del prodotto alimentato. Il prodotto tagliato è raccolto attraverso lo scarico centrale.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L X L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
L 130 mm x Ø 100 mm	7,5 kW	151 x 73 x 93 cm	310 kg	con telaio sottostante

L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

