

## Kompaktowa, wszechstronna wiórkownica do sera o dużej precyzji cięcia

Ta szybkoobrotowa wiórkownica jest przeznaczona do przetwarzania średnich i dużych ilości wszystkich tradycyjnych odmian sera i krojenia wszelkich kształtów. Maszyna ma kompaktową konstrukcję i wszechstronne zastosowania, zajmuje niewiele miejsca i można ją łatwo zintegrować z linią produkcyjną.

Maszyna Centris™ 400C jest napędzana przez innowacyjną 16-stanowiskową głowicę tnącą Centris SureShred, atestowaną przez USDA Dairy (pion nabiału), która radykalnie poprawia jakość, wydajność i uzysk produktu.

Opatentowana technologia Set & Forget („ustaw i zapomnij”) gwarantuje szatkowanie do jednorodnych wymiarów i dokładność cięcia w całym cyklu produkcyjnym bez konieczności regulacji, nawet po wymianie ostrzy i czyszczeniu.

Ta wszechstronna maszyna może być dostarczana z pełną gamą wymiennych głowic tnących.

### Zastosowania

Urządzenie Centris 400C jest szeroko stosowane w przemyśle przetwórstwa sera do rozdrabniania wszelkiego rodzaju serów miękkich, półtwardych i topionych, takich jak mozzarella, emmentaler, cheddar i provolone, a także wyrobów seropodobnych i serów wegańskich.

Można uzyskać wiele różnych krojonych kształtów, np. pełne lub niepełne wiórki w kształcie rombu typu 318, 432 i 538, wiórki owalne, szerokie owalne i w kształcie rogała.

Aby dodatkowo poszerzyć wszechstronne możliwości maszyny, można ją wyposażać w głowice tnące. Dostępna jest szeroka gama głowic tnących do produkcji drobnych i grubych cząstek lub granulek oraz różnych typów wiórków specjalnych.

## Centris 400C



### Cechy

- Maszyna wyposażona jest w silnik ze stali nierdzewnej o mocy 7,5 kW o konstrukcji ułatwiającej mycie.
- Topienia lub zbrylania się sera można uniknąć, jeżeli silnik i przekładnia znajdują się poza strefą krojenia i nie dochodzi do przenoszenia ciepła.
- Głowice tnące Centris SureShred umożliwiają wstępne ustawienie grubości plastrów i uzyskiwanie dzięki temu jednorodnych wiórków, z zachowaniem surowych norm tolerancji w całym cyklu produkcyjnym.
- Lekka głowica tnąca ze stali nierdzewnej jest wyjmowana i łatwa do czyszczenia.

## Zasada działania

Produkt jest podawany przez zsydnię wlotową i wchodzi do przedziatów tnących obracającego się wirnika (1). Tam jest dociskany siłą odśrodkową do wewnętrznej powierzchni zespołu głowicy tnącej (2).

Zespół głowicy tnącej składa się z 16 pojedynczych nieruchomych stanowisk tnących (3). Plastry lub wiórki powstają w miarę płynnego i nieprzerwanego przesuwania produktu pomiędzy nożami. Długość jest zależna od rozmiaru produktu wejściowego. Pokrojony produkt jest odbierany przez centralny wylot.



## Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZINY	OPCJE
L 130 mm x Ø 100 mm	7,5 kW	151 x 73 x 93 cm	310 kg	z ramą pomocniczą

## Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

*"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"*

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

