

Компактный и универсальный шредер сыра для высокоточной и качественной резки

Этот высокоскоростной шредер предназначен для переработки средних и больших объемов сыра всех традиционных сортов с любыми формами нарезки. Компактное и универсальное решение занимает мало места. Его можно легко встроить в производственную линию.

Сентрис™ 400С оснащен инновационной 16-секционной режущей головой Centris SureShred. Она существенно улучшает качество, производительность и выход продукции.

Запатентованная технология «Установил и забыл» гарантирует соломку одинакового размера и точную нарезку на всех этапах производства без необходимости регулировки даже после замены лезвий и очистки.

В комплект поставки этой универсальной машины может входить полный набор сменных режущих головок.

Применение

Сентрис 400С широко используется для измельчения всевозможных мягких, полутвердых и плавленых сыров, включая моцареллу, эмменталь, чеддер и проволоне, а также сырных продуктов и веганских сыров.

Можно производить многочисленные нарезанные продукты, например полноразмерную или уменьшенную соломку с V-образным сечением (318 V, 432 V или 538 V), а также обычные/широкие овальные и полукруглые ломтики.

Машина может быть оснащена терочными головками для еще большей универсальности. Доступен широкий ассортимент терочных голов для получения мелких или крупных фракций либо гранул, а также для нарезки продукта на соломку особой формы.

Centris 400C



Особенности

- Машина оснащена двигателем из нержавеющей стали мощностью 7,5 кВт для легкого мытья.
- Плавление и комкование сыра предотвращаются за счет того, что двигатель и редуктор расположены за пределами зоны нарезки для недопущения теплопередачи.
- Режущие головки Centris SureShred позволяют предварительно задать толщину среза для измельчения продукта на однородную соломку или хлопья с соблюдением строгих допусков на всех этапах производства.
- Режущая голова из нержавеющей стали легкая, съемная и удобная в очистке.

Принцип работы

Продукт загружается через подающий желоб и поступает в отсеки резки вращающегося рабочего колеса. Там он удерживается на внутренней поверхности узла режущей головки под действием центробежной силы.

Узел режущей головки состоит из 16 отдельных неподвижных секций резки. Ломтики или кусочки производятся по мере того, как продукт плавно и непрерывно проходит через каждую ножевую станцию. Длина соломки зависит от размера вводимого продукта. Нарезанная продукция выходит через центральный выпускной канал.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 130 mm x Ø 100 mm	7,5 kW	151 x 73 x 93 cm	310 kg	С подрамником

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

