

## Een compacte, veelzijdige shredder van kaas met zeer nauwkeurige snijkwaliteit

Deze shredder met hoge snelheid is ontworpen om middelgrote tot grote volumes van alle traditionele kaassoorten en snijvormen te verwerken. Hij is compact en veelzijdig, neemt weinig vloerruimte in en kan gemakkelijk in een productielijn worden geïntegreerd.

De Centris™ 400C wordt aangedreven door de innovatieve, door USDA Dairy goedgekeurde Centris SureShred-snijkop met 16 stations die de kwaliteit, capaciteit en opbrengst drastisch verbetert.

De gepatenteerde Set & Forget-technologie garandeert consistente sliertjesgrootte en -nauwkeurigheid tijdens de productieruns zonder dat aanpassingen nodig zijn, zelfs na het verwisselen van messen en schoonmaken.

Deze veelzijdige machine kan worden geleverd met een volledig assortiment verwisselbare snijkoppen.

### Toepassingen

De Centris 400C wordt veel gebruikt in de kaasverwerkende industrie om allerlei soorten zachte, halfharde en verwerkte kazen in reepjes te snijden, zoals Mozzarella, Emmentaler, Cheddar en Provolone, maar ook analoge en veganistische kaassoorten.

Er kan een hele reeks verschillende snijvormen worden geproduceerd, bv. volledige of verkleinde 318 V-, 432 V- en 538 V-reepjes, ovale, breed ovale en halvemaaanvormige reepjes.

De machine kan worden uitgerust met raspkoppen voor nog meer veelzijdigheid. Er is een grote verscheidenheid aan raspkoppen beschikbaar om fijne tot grove deeltjes of korrels en verschillende soorten speciale reepjes te produceren.

## Centris 400C



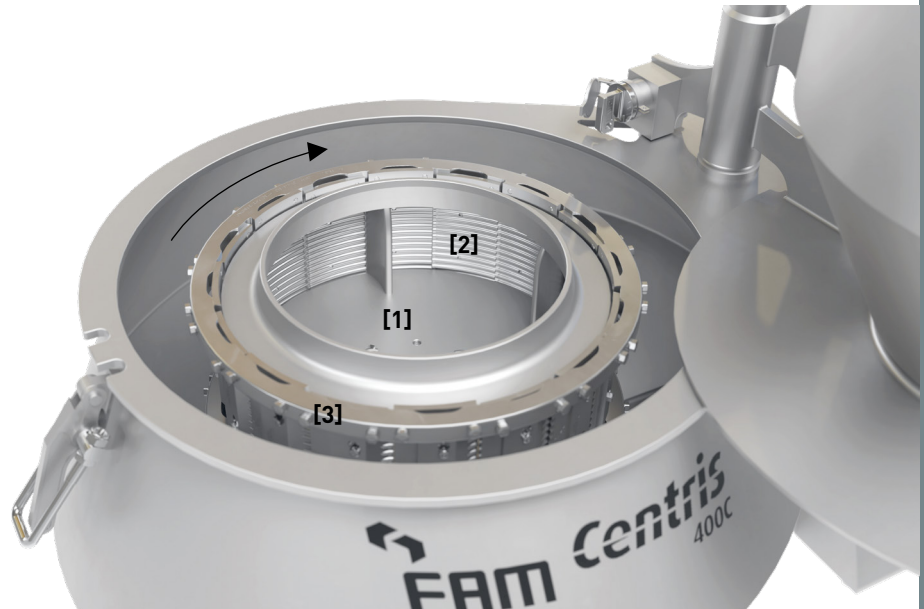
### Eigenschappen

- De machine is uitgerust met een roestvrijstalen motor van 7,5 kW die eenvoudig schoon te maken is.
- Het smelten of aankoeken van kaas wordt voorkomen doordat de motor en tandwielkast buiten de productzone zijn geplaatst zodat er geen warmteoverdracht plaatsvindt.
- Met de Centris SureShred-snijkoppen kan de snijdikte vooraf worden ingesteld, waardoor uniforme sliertjes worden geproduceerd en strikte toleranties worden gehandhaafd tijdens productieruns.
- De lichtgewicht roestvrijstalen snijkop is afneembaar en gemakkelijk schoon te maken.

## Werkingsprincipe

Het product wordt door de invoertrechter geleid en komt in de snijkamers van het draaiende schoepenwiel (1). Daar wordt het door de centrifugale kracht tegen de binnenkant van de snijkop (2) gedrukt.

De snijkop bestaat uit 16 afzonderlijke vaste snijstations (3). Schijfjes of reepjes worden gelijkmatig en ononderbroken gesneden wanneer het product langs ieder mes komt. De lengte wordt bepaald door de grootte van het ingevoerde product. Het gesneden product wordt verzameld via de centrale uitvoer.



## Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
L 130 mm x Ø 100 mm	7,5 kW	151 x 73 x 93 cm	310 kg	met subframe

## Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

*"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"*

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt. Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

