

Eine hochpräzise Schneidemaschine für höchste Kapazitäten

Die Centris™400P ist eine Schneidemaschine von höchster Präzision, die speziell für die Produktion von Pommes und Kartoffelchips entwickelt wurde. Sie eignet sich sowohl für große Chargenproduktionen als auch für die kontinuierliche Produktion. Mit ihrem 16-Klingen-Schneidkopf und dem patentierten DualStage Schaufelrad erzielt sie eine herausragende Leistung.

Die Centris 400P ist mit der fortschrittlichen 16-Klingen-Schneidkopf-Technologie ausgestattet, die in zwei Versionen erhältlich ist: Gap-Set™, bei dem die Scheibendickeneinstellung fest ist, oder SureSet, bei dem die Schnittdicke leicht angepasst werden kann, um unterschiedlichen Produktvarianten und Feuchtigkeitsgraden gerecht zu werden.

Durch den Einsatz der Centris 400P wird sowohl der Ertrag als auch die Qualität verbessert. Es gibt weniger Stärkeverluste, weniger Ausschuss und die Schnitte sind gleichmäßig. Zudem haben die Scheiben eine glattere Oberfläche, wodurch sie weniger Öl aufnehmen.

Die Maschine kann Kartoffeln mit einer Größe von bis zu 100 mm verarbeiten und lässt sich problemlos in vorhandene sowie neue Anlagen integrieren.

Anwendungen

Die Centris 400P ist besonders beliebt in der Pommes- und Kartoffelchipsindustrie. Sie erzielt jedoch auch bei der Produktion von Gemüsechips aus Karotten, Rote Bete, Süßkartoffeln, Taro, Pastinaken usw. erstklassige Ergebnisse.

Um den individuellen Bedürfnissen gerecht zu werden, kann diese vielseitige Maschine mit einer breiten Palette an austauschbaren Schneidköpfen geliefert werden.

Mit der Centris 400P können verschiedene Schnittarten hergestellt werden, darunter flache, gewellte oder V-Schnitt-Scheiben und -Streifen in unterschiedlichen Größen.

Eine ausführliche Übersicht über alle Formen kann auf Anfrage bereitgestellt werden.

Centris 400P



Eigenschaften

- Es stehen verschiedene Einfuhrtrichter zur Verfügung, die je nach Bedarf in der Chargen- oder kontinuierlichen Produktion eingesetzt werden können.
- Dank leicht auswechselbarer Schneidköpfe können Produkte und Schnitte schnell gewechselt werden. Die voreingestellte Scheibendicke sorgt dabei für eine gleichbleibend hohe Schnittqualität während des Betriebs.
- Der Schneidkopf verfügt über Sandgatter, die Fremdkörper wie Steine aus dem Schneidbereich ableiten und dadurch Schäden an den Messern und Schneidkomponenten deutlich reduzieren.
- Die verwendeten Messer sind kostengünstig zu ersetzen und erfordern kein Schärfen.
- Der energieeffiziente, riemengetriebene Motor benötigt nur minimalen Wartungsaufwand und ist weder auf regelmäßige Schmierung angewiesen, noch sind teure Reparaturen notwendig.
- Ein Sicherheitssystem mit Schlüsselverriegelung bietet maximale Sicherheit für das Bedienpersonal.

Funktionsprinzip

Nachdem das Produkt durch den Einfuhrtrichter in das rotierende Schaufelrad (1) geleitet wurde, bewirkt die Zentrifugalkraft, dass das Produkt gegen die Innenseite des Schneidkopfes gedrückt wird. Dort wird es von den Schaufeln (2) durch insgesamt 16 Schneidklingen (3) geführt. Dabei entstehen Scheiben, während das Produkt jedes Messer glatt und gleichmäßig passiert.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORGUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
L 130 mm x Ø 100 mm	4 kW	111 x 77 x 80 cm	250 kg	

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Diese Maschine wird mit einer Inkorporationserklärung ausgeliefert.

"Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!"

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.de

www.fam-stumabo.com

