

Una rebanadora de alta precisión para las capacidades más elevadas

La rebanadora Centris™ 400P se ha desarrollado especialmente para la industria de las papas fritas/crisps. Es ideal tanto para líneas por lotes como para líneas continuas de alta capacidad, en las que el cabezal de corte de 16 compuertas y la rueda de paletas de doble etapa patentada proporcionan un alto rendimiento .

La tecnología de cabezal de corte de 16 compuertas de la Centris 400P está disponible en dos versiones:

GapSet, que ofrece un ajuste fijo del grosor de las rodajas, y SureSet, que permite ligeros ajustes del grosor de las rodajas para adaptarse a diferentes variedades de producto y contenido de materia seca.

El rendimiento y la calidad mejoran gracias a la reducción de la pérdida de almidón y a la disminución de los desechos y los cortes cónicos.

La superficie más lisa de las rodajas también reduce la absorción de aceite.

El cabezal de corte admite papas de hasta 100 mm en cualquier dimensión.

Esta máquina compacta puede integrarse fácilmente en líneas nuevas y ya existentes.

Aplicaciones

La Centris 400P se utiliza ampliamente en la industria de las papas fritas/crisps. También ofrece resultados perfectos en la producción de chips de verduras a partir de zanahoria, remolacha, batata, taro, chirivía, etc.

Esta versátil máquina puede suministrarse con una completa gama de cabezales de corte intercambiables.

Se pueden producir distintos tipos de cortes: lisos, ondulados o en V, en rodajas o en bastones de diferentes dimensiones. Bajo pedido podemos proporcionarle un resumen de todas las formas.

Centris 400P



Características

- Existen distintos tipos de tolva de alimentación para líneas por lotes o continuas.
- Los ligeros cabezales de corte intercambiables permiten cambiar rápidamente de producto y de corte. El grosor de corte preestablecido garantiza una calidad de corte constante.
- El cabezal de corte contiene compuertas de arena para desviar residuos extraños como piedras de la zona de corte, lo que reduce significativamente los daños en las cuchillas y los componentes de corte.
- Las cuchillas utilizadas son baratas de sustituir y no requieren afilado.
- El motor accionado por correa, de gran eficiencia energética, requiere un mantenimiento mínimo, sin necesidad de lubricación ni costosas reparaciones.
- Un sistema de seguridad de enclavamiento con llave atrapada maximiza la seguridad de los operarios.

Principio de funcionamiento

El producto se alimenta a través de la tolva de entrada y entra en la rueda de paletas giratorio (1).

La fuerza centrífuga empuja el producto contra el interior del cabezal de corte estacionario, donde las paletas impulsoras (2) lo guían a través de cada una de las 16 compuertas de corte (3).

Las rodajas se realizan a medida que el producto pasa a través de cada cuchilla de forma suave e ininterrumpida.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 130 mm x Ø 100 mm	4 kW	111 x 77 x 80 cm	250 kg	-

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Esta máquina se entrega con una declaración de incorporación.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.es

www.fam-stumabo.com

