

Une trancheuse très précise pour les capacités les plus élevées

La trancheuse Centris™ 400P a été spécialement développée pour l'industrie de la chips de pommes de terre. Elle est idéale pour les lignes de production par batchs à haute capacité et également pour les lignes en continu. La tête de coupe à 16 stations et la turbine DualStage brevetée offrent un rendement élevé.

La technologie de la tête de coupe à 16 stations de la Centris 400P est disponible en deux versions : GapSet, comprenant un réglage fixe de l'épaisseur de tranche ; ou SureSet, qui permet d'apporter de petits ajustements à l'épaisseur de tranche pour s'adapter aux différentes variétés de produits et à la teneur en matière sèche de la pomme de terre.

Le rendement et la qualité sont améliorés grâce à la réduction de la perte d'amidon, de la quantité de fausses coupes et des coupes en biseau. La surface extrêmement lisse des tranches réduit également l'absorption d'huile.

La tête de coupe accepte les pommes de terre jusqu'à 100 mm dans toutes les dimensions.

Cette machine compacte peut être facilement intégrée à des lignes existantes ou nouvelles.

Applications

La Centris 400P est très répandue dans l'industrie de la chips de pommes de terre. Elle donne également des résultats parfaits dans la production de chips de légumes à partir de carottes, de betteraves, de patates douces, de taro, de panais, etc.

Cette machine polyvalente peut être fournie avec une gamme complète de têtes de coupe interchangeables.

Différents types de coupe peuvent être produits : coupe lisse, ondulée, ou bâtonnets ou tranches en V dans de nombreuses dimensions. Un aperçu complet de toutes les formes est disponible sur demande.

Centris 400P



Caractéristiques

- Différents types de trémie d'alimentation sont disponibles pour les lignes par batchs ou en continu.
- Les têtes de coupe légères et interchangeables permettent de passer rapidement d'un produit et d'une coupe à l'autre. L'épaisseur de tranche pré-réglée garantit une qualité de coupe constante.
- La tête de coupe contient des « sand gates » pour extraire de la zone de coupe les corps étrangers tels que les pierres, réduisant ainsi considérablement les dommages causés aux lames et aux composants de coupe.
- Les lames utilisées sont peu coûteuses à remplacer et ne nécessitent aucun affûtage.
- Le moteur avec transmission par courroie, économe en énergie, ne nécessite qu'un minimum d'entretien, sans lubrification ni réparations coûteuses.
- Le système de sécurité par interverrouillage à clé captive maximise la sécurité des opérateurs.

Principe de fonctionnement

Le produit est introduit par la trémie d'alimentation et entre dans la roue à aubes rotative (1).

La force centrifuge pousse le produit contre l'intérieur de la tête de coupe qui est fixe. Guidé par les pales de la roue à aubes (2), le produit traverse chacune des 16 stations de coupe (3).

Quand le produit passe par les couteaux, des tranches sont produites de façon uniforme et continue.



Spécifications techniques

| TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT | ALIMENTATION ÉLECTRIQUE | DIMENSIONS (L x l x H) | POIDS DE LA MACHINE | OPTIONS |
|--------------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------|---------|
| L 130 mm x Ø 100 mm | 4 kW | 111 x 77 x 80 cm | 250 kg | - |

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Cette machine sera livrée avec une déclaration d'incorporation.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

