

## Wysoko precyzyjna kralajnica do najwyższych wydajności

Kralajnica Centris™ 400P została opracowana specjalnie dla branży chipsów ziemniaczanych. Nadaje się idealnie zarówno do linii wsadowych o dużej wydajności, jak i linii pracy ciągłej, a 16-stanowiskowa głowica tnąca i opatentowane dwustopniowe koto wirnikowe zapewniają wysoką wydajność.

Technologia 16-stanowiskowej głowicy tnącej Centris 400P jest dostępna w dwóch wersjach: GapSet ze stałym ustawieniem grubości plastrów lub SureSet – ta wersja umożliwia drobną regulację grubości krojenia w celu dostosowania do różnych odmian produktów i zawartości suchej masy.

Wyższą wydajność i jakość osiąga się dzięki zmniejszeniu strat skrobi, mniejszej ilości odpadów i zwiężających się kawałków. Gładza powierzchnia plastrów zmniejsza również wchłanianie tłuszczu.

Głowica tnąca kroi ziemniaki do 100 mm w każdym wymiarze.

Tę kompaktową maszynę można łatwo zintegrować z istniejącymi i nowymi liniami.

## Zastosowania

Maszyna FAM Centris 400P jest szeroko stosowana w branży chipsów ziemniaczanych. Doskonale sprawdza się również przy produkcji chipsów warzywnych z marchwi, buraków, batatów, taro, pasternaku itp.

Ta wszechstronna maszyna może być dostarczona z pełną gamą wymiennych głowic tnących.

Umożliwia krojenie różnego typu kształtów: plastry płaskie i karbowane, a także plastry lub słupki faliste w wielu rozmiarach. Pełny przegląd wszystkich kształtów jest dostępny na życzenie.

## Centris 400P



## Cechy

- Dostępne są różne rodzaje zbiorników wlotowych do linii pracy wsadowej lub ciągłej.
- Lekkie wymienne głowice tnące umożliwiają szybką zmianę produktów i wykrawanych kształtów. Nastawy grubości plastrów gwarantują stałą jakość krojenia.
- Konstrukcja głowicy tnącej zawiera blokady zanieczyszczeń typu sandgate, które odsuwają zewnętrzne zanieczyszczenia, np. kamyki, z dala od strefy krojenia i w ten sposób znacznie ograniczają uszkodzenia ostrzy i elementów tnących.
- Zastosowane wymieniane ostrza są niedrogie i nie wymagają ostrzenia.
- Energooszczędny silnik z napędem pasowym wymaga jedynie minimalnej konserwacji, bez konieczności smarowania lub kosztownych napraw.
- Blokada zabezpieczająca ze specjalnym kluczem maksymalizuje bezpieczeństwo personelu obsługującego.

### Zasada działania

Produkt jest podawany przez zsydnię wlotową i wchodzi do obracającego się wirnika (1).

Siła odśrodkowa popycha produkt do wnętrza nieruchomej głowicy tnącej, gdzie łopatkki wirnika (2) prowadzą go przez każde z 16 stanowisk krojenia (3).

Plasterki powstają w miarę płynnego i nieprzerwanego przesuwania produktu pomiędzy nożami.



### Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
L 130 mm x Ø 100 mm	4 kW	111 x 77 x 80 cm	250 kg	-

### Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Ta maszyna zostanie dostarczona z deklaracją bezpieczeństwa.

*"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"*

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

FAM STUMABO

E: [biuro@fam-stumabo.pl](mailto:biuro@fam-stumabo.pl)

[www.fam-stumabo.com](http://www.fam-stumabo.com)

