

## Высокоточный слайсер для максимальной производительности

Слайсер Центрис™ 400Р был специально разработан для производства картофельных чипсов. Он идеально подходит как для высокоэффективных линий с периодической загрузкой, так и для линий непрерывного производства, на которых 16-секционная режущая головка и запатентованное двухступенчатое рабочее колесо обеспечивают высокую производительность.

Технология 16-секционной режущей головки Centris 400Р доступна в двух версиях: GapSet с фиксированной толщиной реза или версия SureSet, позволяющая слегка регулировать толщину реза, исходя из определенного типа продукта и содержания в нем сухого вещества.

Выход и качество продукции повышаются за счет снижения потери крахмала, а также уменьшения количества отходов и скошенных срезов.

Более гладкая поверхность ломтиков также способствует меньшему поглощению масла.

Режущая голова принимает картофель величиной до 100 мм в любом измерении.

Эту компактную машину можно легко встроить в существующие и новые линии.

### Применение

Модель Centris 400Р широко используется в отрасли производства картофельных чипсов. Также она обеспечивает отличные результаты при производстве овощных чипсов из моркови, свеклы, сладкого картофеля, таро, пастернака и т. д.

В комплект поставки этой универсальной машины может входить полный набор сменных режущих головок.

Нарезать продукты можно по-разному, используя плоские, волнистые или V-образные ломтики либо палочки различных размеров. Полный обзор всех форм предоставляется по запросу.

## Centris 400P



### Особенности

- Для линий с периодической загрузкой или непрерывным производством доступны различные типы подающих бункеров.
- Легкие сменные режущие головы позволяют быстро переходить от одних продуктов и нарезок к другим. Предустановленная толщина реза обеспечивает стабильное качество резки.
- Режущая головка оснащена заслонками для отвода посторонних предметов (например, камней) из зоны резки, что значительно уменьшает количество повреждений лезвий и режущих компонентов.
- Используются лезвия, которые можно недорого заменить и не нужно перезатачивать.
- Для энергоэффективного двигателя с ременным приводом требуется минимальное техническое обслуживание без смазывания или дорогостоящего ремонта.
- Защитная система блокировки с использованием неизвлекаемого ключа обеспечивает максимальную безопасность обслуживающего персонала.

## Принцип работы

Продукт загружается через подающий желоб (1) и поступает на вращающееся рабочее колесо (2).

За счет центробежной силы продукт прижимается к внутренней части неподвижной режущей головки, где лопасти рабочего колеса (3) проводят его через каждую из 16 секций резки.

Ломтики производятся по мере того, как продукт плавно и непрерывно проходит через каждый участок с ножом.



## Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д x Ш x В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 130 mm x Ø 100 mm	4 kW	111 x 77 x 80 cm	250 kg	-

### Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Эта машина поставляется с декларацией об интегрировании

*«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»*

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

