

Eine innovative Schneidemaschine mit hoher Kapazität

Die Centris™ 400 schneidet und zerkleinert gleichmäßig eine Vielzahl von Gemüse und Obst bei hoher Verarbeitungsleistung.

Mit dieser Maschine können Lebensmittelverarbeiter präzise schneiden und gleichzeitig sowohl Produktionszeit als auch Produktabfall erheblich einsparen. Die präzise und saubere Schnittqualität sorgt außerdem für eine längere Haltbarkeit der Produkte.

Die Centris 400 ist eine äußerst vielseitige Maschine, die mit verschiedenen austauschbaren Schneidköpfen geliefert werden kann. Die patentierten 16-Klingen-Schneidköpfe können Produkte mit einer Länge von bis zu 130 mm schnell und präzise verarbeiten.

Die Maschine kann entweder in eine Verarbeitungslinie integriert oder als eigenständige Maschine verwendet werden. Bei Bedarf können unterschiedliche Schaufelräder, Einlauf- und Auslaufrichter je nach Produktform und -größe gewählt werden.

Anwendungen

Anwendungsbereiche der Centris 400 sind unter anderem Gemüse- und Obstverarbeitungsbetriebe, Großküchen, Cateringdienste sowie Forschungs- und Entwicklungszentren.

Die Maschine eignet sich für Produkte mit fester Konsistenz, wie Kartoffeln, Knollensellerie, Möhren, Kohl und Zwiebeln. Auch empfindlichere Produkte wie Äpfel, Erdbeeren und Kokosnüsse lassen sich schonend schneiden.

Verschiedene Schnittarten wie Flach-, Wellen- oder V-Scheiben/V-Schnitt, ovale Streifen, halbmondförmige Streifen und Streifenschnitte in verschiedenen Abmessungen sind möglich. Längliche Produkte (z. B. Karotten, Gurken) werden in bestimmter Länge der Maschine zu gefügt, um die Länge der Streifen zu bestimmen.

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

Centris 400



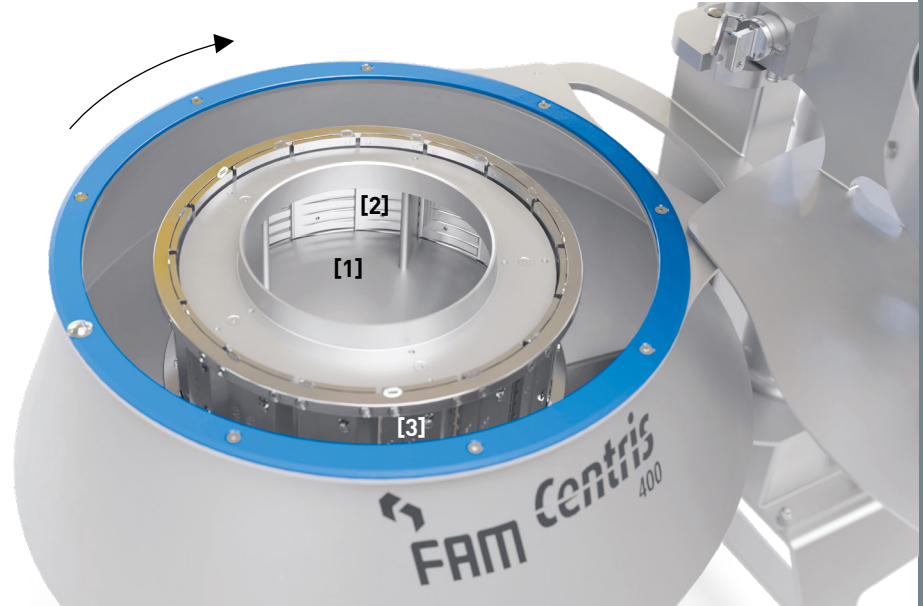
Eigenschaften

- Mit dem leistungsstarken 4-kW-Edelstahlmotor können problemlos hohe Leistungsspitzen bewältigt werden.
- Dank der leichten, austauschbaren Schneidköpfe können Produkte und Schnitte schnell gewechselt werden. Die voreingestellte Scheibendicke gewährleistet dabei eine konstante Schnittqualität während des Betriebs.
- Der energieeffiziente, riemengetriebene Motor erfordert nur minimale Wartung und keine teuren Schmierungen oder Reparaturen.
- Die Messer können kostengünstig ersetzt werden und müssen nicht geschärft werden.
- Ein Sicherheitssystem mit Schlüsselverriegelung bietet maximale Sicherheit für das Bedienpersonal.
- Eine breite Einfuhr ermöglicht einen gleichmäßigen Produktstrom zum Schneidkopf und verhindert so eine Überlastung.

Funktionsprinzip

Nachdem das Produkt durch den Einführtrichter in das rotierende Schaufelrad (1) geleitet wurde, bewirkt die Zentrifugalkraft, dass das Produkt gegen die Innenseite des Schneidkopfes (2) gedrückt wird.

Dort wird es von den Schaufeln durch insgesamt 16 Schneidklingen (3) geführt. Das Produkt wird gleichmäßig durch jedes einzelne Messer geführt, wodurch Scheiben oder Streifen erzeugt werden. Die Länge der Scheiben oder Streifen hängt von der Größe des zugeführten Produkts ab.



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	140 x 87 x 186 cm	275 kg	UL-zertifizierter Schaltschrank

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

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

"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.

