

Une trancheuse et râpeuse innovante de grande capacité

La Centris™ 400 tranche et râpe uniformément une grande variété de fruits et légumes à un rendement de transformation élevé.

Elle offre aux transformateurs agroalimentaires une coupe de précision et leur permet de faire des économies considérables en termes de temps de production et de perte de produits. Sa qualité de coupe nette et précise permet de prolonger la durée de conservation des produits.

Cette machine polyvalente peut être fournie avec une gamme complète de têtes de coupe interchangeables. Les têtes de coupe brevetées à 16 stations acceptent des produits jusqu'à 130 mm de longueur et les transforment très rapidement et avec une grande précision.

La Centris 400 peut être intégrée à une ligne de transformation ou utilisée comme machine autonome. Des opérations avec différentes roues à aubes, trémies d'alimentation et goulottes de sortie peuvent être sélectionnées pour s'adapter à la forme et à la taille du produit.

Applications

La Centris 400 est très répandue dans différents domaines tels que les usines de transformation de fruits et légumes, les cuisines collectives et commerciales et les services de restauration.

Elle convient à tous les produits à texture ferme, notamment les carottes, le céleri-rave, les pommes de terre, le chou et les oignons, tout en permettant de couper délicatement les produits plus fragiles tels que les pommes, les fraises et la noix de coco.

De nombreux types de coupe différents peuvent être produits, par exemple des coupes lisses, ondulées ou en V, des râpés ovales ou en croissant et des coupes en lanières dans de nombreuses dimensions. Les produits de forme allongée (carottes, concombres, etc.) peuvent être prédécoupés à une taille spécifique pour déterminer la longueur du râpé.

Un aperçu complet de toutes les formes est disponible sur demande.

Centris 400



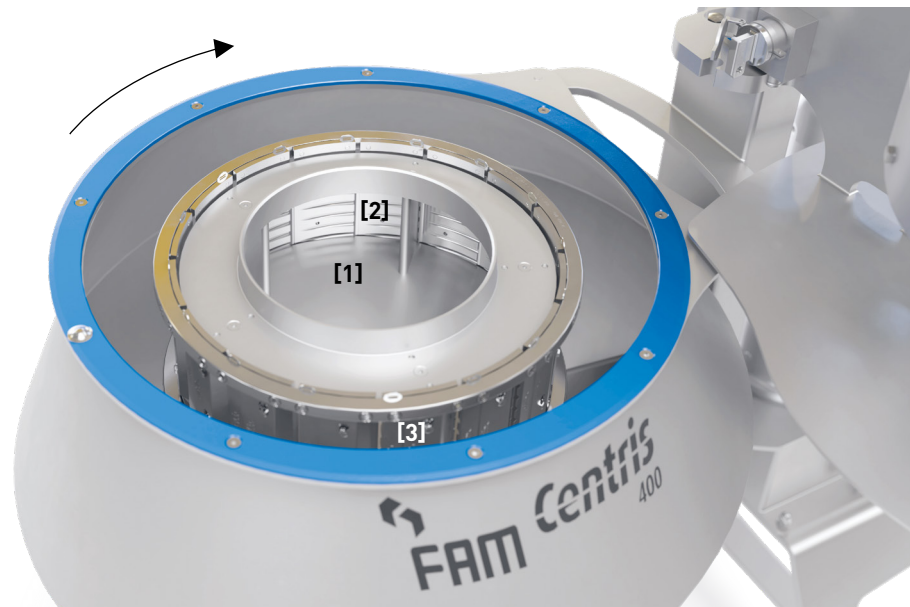
Caractéristiques

- Le puissant moteur en acier inoxydable de 4 kW gère facilement les pics de production.
- 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.
- Le moteur avec transmission par courroie, économe en énergie, ne nécessite qu'un minimum d'entretien, sans lubrification ni réparations coûteuses.
- Les lames utilisées sont peu coûteuses à remplacer et ne nécessitent aucun affûtage.
- Le système de sécurité par interverrouillage à clé captive maximise la sécurité des opérateurs.
- La large trémie d'alimentation assure le passage uniforme du produit vers la tête de coupe sans suralimentation.

Principe de fonctionnement

Alimenté par la trémie d'alimentation, le produit entre dans la roue à aubes qui est en rotation (1). Là, il est maintenu par la force centrifuge contre la surface intérieure de la tête de coupe (2).

La tête de coupe se compose de 16 stations de coupe individuelles fixes (3). Quand le produit passe par les couteaux, des tranches ou du râpé sont produits de façon uniforme et continue. La longueur est contrôlée par la dimension du produit à l'entrée. Le produit coupé est rassemblé dans la goulotte de sortie centrale.



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	140 x 87 x 186 cm	275 kg	armoire électrique certifiée UL

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

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"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.

