

Un'affettatrice e filettatrice innovativa di alta capacità

Centris™ 400 affetta e filetta uniformemente un'ampia varietà di verdure e frutti con una produttività elevata.

Offre ai trasformatori precisione di taglio con risparmi sostanziali sui tempi produttivi e nello scarto di prodotto. La sua qualità di taglio netto e preciso conduce ad una durata prolungata del prodotto.

Questa macchina versatile può essere fornita con un'ampia gamma di teste di taglio intercambiabili.

La testa brevettata con 16 stazioni di taglio accetta prodotti fino a 130 mm e li taglia con elevata velocità e grande accuratezza.

Centris 400 può essere integrata in una linea di lavorazione oppure usata come macchina autonoma. Si possono selezionare esecuzioni differenti di ruote a pale, scivoli di carico e di scarico per adattarsi alla forma e misura del prodotto.

Applicazioni

Centris 400 è largamente usata in vari campi come le industrie di trasformazione di frutta e verdura, mense e cucine industriali e servizi di catering.

E' adatta a qualsiasi prodotto con una consistenza solida come carote, sedani-rapa, patate, cavoli e cipolle, assicurando al tempo stesso anche un taglio delicato per prodotti più fragili come mele, fragole e noci di cocco.

Si possono produrre numerosi tipi di taglio p.e. fette lisce, ondulate e a V, filetti a V, ovali e a mezzaluna e strisce di varie dimensioni. Prodotti di forma allungata (per esempio carote e cetrioli) possono essere pretagliati ad una certa misura per determinare la lunghezza del filetto.

Su richiesta è disponibile una panoramica di tutti i tagli.

Centris 400



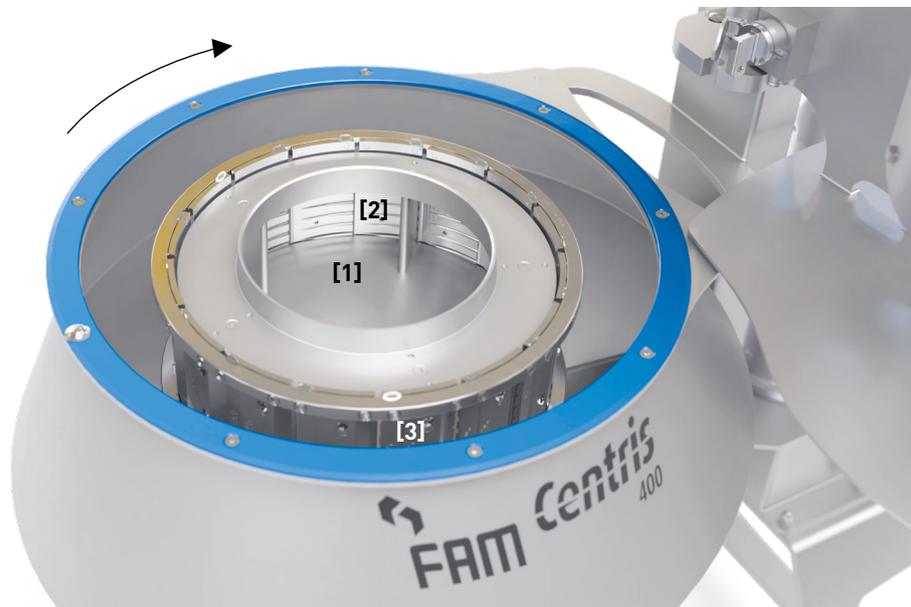
Caratteristiche

- Il potente motore di acciaio inossidabile da 4 kW gestisce facilmente picchi di capacità.
- Teste di taglio leggere intercambiabili favoriscono un rapido cambio di prodotti e tagli. Uno spessore fetta prefissato assicura una qualità di taglio costante.
- Il motore a cinghia ad alta efficienza energetica richiede una manutenzione minima, senza necessità di lubrificazione o costose riparazioni.
- Le lame impiegate sono economiche da sostituire e non richiedono affilatura.
- Un sistema di sicurezza con interblocco a chiave bloccata massimizza la sicurezza per il personale operativo.
- Un largo ingresso provvede ad un flusso prodotto uniforme alla testa di taglio ed evita di sovraccaricarla.

Principio di funzionamento

Il prodotto è alimentato attraverso lo scivolo di carico ed entra nei compartimenti di taglio della ruota (1) a pale che gira. Qui è mantenuto contro la superficie interna della testa di taglio (2) dalla forza centrifuga.

La testa di taglio consiste in 16 stazioni di taglio (3) individuali fisse. Vengono prodotte strisce o fette in modo uniforme e continuo ogniqualvolta il prodotto passa una lama. La lunghezza è determinata dalla misura del prodotto alimentato. Il prodotto tagliato è raccolto attraverso lo scarico centrale.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L X L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
L 130 mm x Ø 100 mm	4 kW	140 x 87 x 186 cm	275 kg	Quadro elettrico certificato UL

L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

