

Innowacyjna krajalnica i wiórkownica o dużej wydajności

Maszyna Centris™ 400 równomiernie kroi w plastry i wiórkuje szeroką gamę warzyw i owoców przy wysokiej wydajności przetwarzania.

Zapewnia precyzyjne cięcie, znaczne oszczędności czasu produkcji oraz ograniczenie strat produktu w zakładach przetwórstwa spożywczego. Gładkość cięć wykonywanych przez urządzenie przekłada się na dłuższy okres trwałości produktu.

Ta wszechstronna maszyna może być dostarczona z pełną gamą wymiennych głowic tnących. Opatentowane 16-stanowiskowe głowice tnące obsługują produkty o wymiarach do 130 mm i przetwarzają je bardzo szybko, z dużą dokładnością.

Centris 400 można zintegrować z linią technologiczną lub używać jako samodzielną maszynę. Do wyboru są warianty z różnymi kołami wirnika, zsypaniami wlotowymi i wylotowymi, odpowiednio do kształtu i rozmiaru produktu.

Zastosowania

Urządzenie Centris 400 ma szerokie zastosowanie w różnych dziedzinach, np. w zakładach przetwórstwa warzyw i owoców, kuchniach na wynajem i kuchniach komercyjnych oraz usługach cateringowych.

Nadaje się do każdego produktu o twardej konsystencji, w tym marchwi, selera, ziemniaków, kapusty i cebuli, a jednocześnie umożliwia delikatne krojenie bardziej wrażliwych produktów, takich jak jabłka, truskawki, kokos.

Maszyna służy do wykrawania wielu kształtów, np. plastry płaskie, karbowane lub faliste, wiórki owalne, wiórki w kształcie rogala oraz słupki o wielu wymiarach. Produkty podłużne (np. marchew, ogórek) można wstępnie przycinać do określonego rozmiaru, aby uzyskać żadaną długość wiórków.

Pełny przegląd wszystkich kształtów jest dostępny na życzenie.

Centris 400



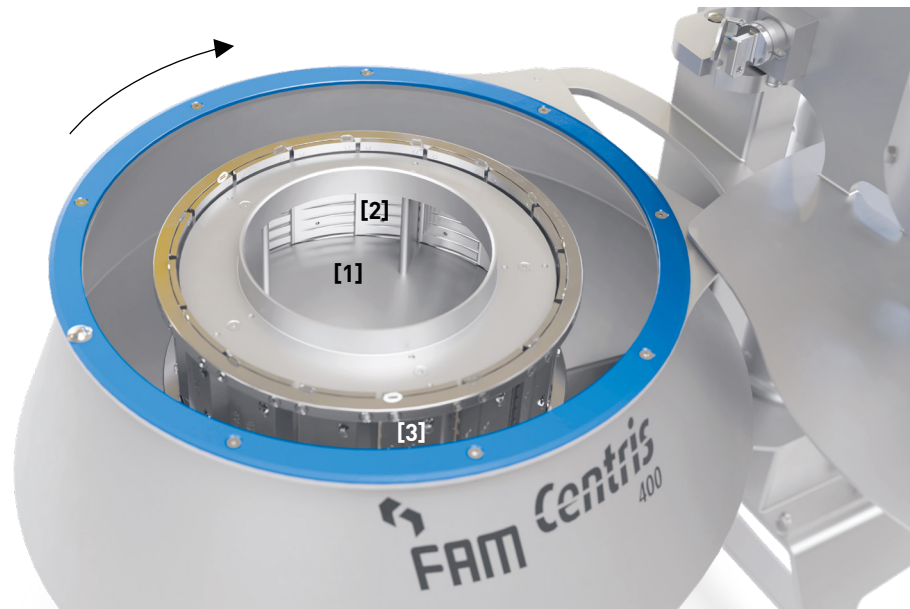
Cechy

- Mocny silnik ze stali nierdzewnej o mocy 4 kW z łatwością radzi sobie z szczytowymi wydajnościami.
- Lekkie wymienne głowice tnące umożliwiają szybką zmianę produktów i wykrawanych kształtów. Nastawy grubości plastrów gwarantują stałą jakość krojenia.
- Energooszczędny silnik z napędem pasowym wymaga jedynie minimalnej konserwacji, bez konieczności smarowania lub kosztownych napraw.
- Zastosowane wymieniane ostrza są niedrogie i nie wymagają ostrzenia.
- Blokada zabezpieczająca ze specjalnym kluczem maksymalizuje bezpieczeństwo personelu obsługującego.
- Duży wlot zapewnia równomierny przepływ produktu do głowicy tnącej i zapobiega jej przeciążeniu.

Zasada działania

Produkt jest podawany przez zsypnię wlotową i wchodzi do przedziatów tnących obracającego się wirnika (1). Tam jest dociskany siłą odśrodkową do wewnętrznej powierzchni zespołu głowicy tnącej (2).

Zespół głowicy tnącej składa się z 16 pojedynczych nieruchomych stanowisk tnących (3). Plastry lub wiórki powstają w miarę płynnego i nieprzerwanego przesuwania produktu pomiędzy nożami. Długość jest zależna od rozmiaru produktu wejściowego. Pokrojony produkt jest odbierany przez centralny wylot.



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	140 x 87 x 186 cm	275 kg	Szafka elektryczna z certyfikatem UL

Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

"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 przestawienia nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

