

Инновационный и высокопроизводительный слайсер/шредер

Сентрис™ 400 нарезает однородными ломтиками или соломкой разнообразные овощи и фрукты, гарантируя высокую производительность.

Устройство обеспечивает точность резки продуктов, а также существенно ускоряет производство и сокращает количество отходов. Точный и ровный срез позволяет продлить срок хранения готового продукта.

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

Запатентованные 16-секционные режущие головы измельчают продукты размером до 130 мм очень быстро и с высокой точностью.

Сентрис 400 можно встроить в линию или использовать автономно. Доступны варианты исполнения с различными рабочими колесами, а также подающими и выпускными желобами. Это позволяет подобрать наиболее подходящее решение в соответствии с формой и размером продукта.

Применение

Сентрис 400 широко используется в различных сферах, например на предприятиях по переработке овощей и фруктов, в ресторанах, на фабриках-кухнях и в службах организации общественного питания.

Эта машина подходит для любых продуктов с твердой текстурой, таких как морковь, сельдерей, картофель, капуста и лук. Кроме того, она обеспечивает аккуратную нарезку более деликатной продукции, например яблок, клубники и кокоса.

Можно производить многочисленные нарезанные продукты, например плоские, волнистые или V-образные ломтики, V-образные вырезы, овальные и полукруглые куски, а также полосы разных размеров. Длинные продукты (например, морковь, огурец) можно предварительно разрезать до определенного размера, чтобы задать длину кусочка при измельчении.

Полный обзор всех форм предоставляется по запросу.

Centris 400



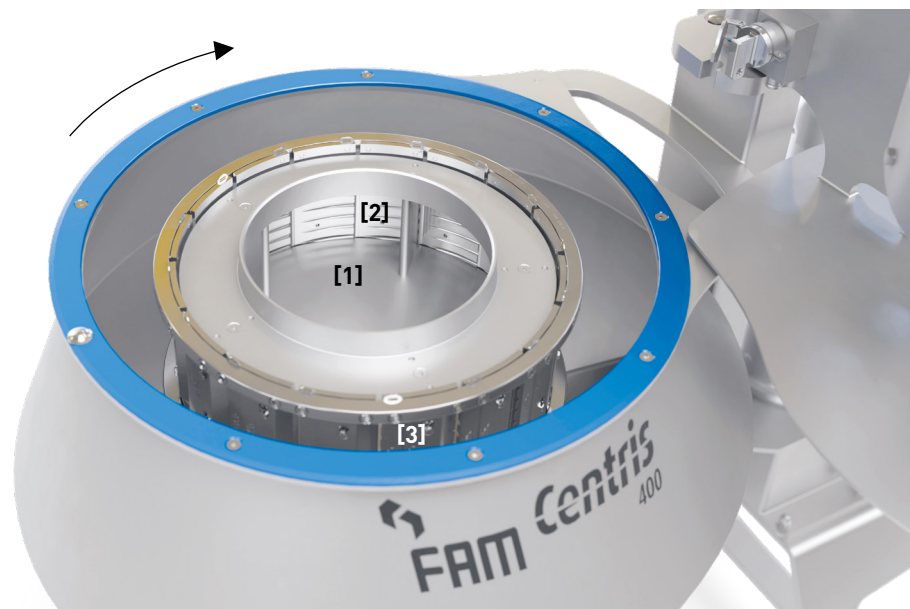
Особенности

- Мощный двигатель из нержавеющей стали на 4 кВт легко справляется с пиковыми нагрузками.
- Легкие сменные режущие головы позволяют быстро переходить от одних продуктов и нарезок к другим. Предустановленная толщина реза обеспечивает стабильное качество резки.
- Для энергоэффективного двигателя с ременным приводом требуется минимальное техническое обслуживание без смазывания или дорогостоящего ремонта.
- Используются лезвия, которые можно недорого заменить и не нужно перезатачивать.
- Защитная система блокировки с использованием неизвлекаемого ключа обеспечивает максимальную безопасность обслуживающего персонала.
- Большая подающая секция обеспечивает равномерный поток продукта к режущей головке и позволяет избежать ее перегрузки.

Принцип работы

Продукт загружается через подающий желоб и поступает в отсеки резки вращающегося рабочего колеса. Там он удерживается на внутренней поверхности узла режущей головки под действием центробежной силы.

Узел режущей головки состоит из 16 отдельных неподвижных секций резки. Ломтики или кусочки производятся по мере того, как продукт плавно и непрерывно проходит через каждую ножевую станцию. Длина соломки зависит от размера вводимого продукта. Нарезанная продукция выходит через центральный выпускной канал.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 130 mm x Ø 100 mm	4 kW	140 x 87 x 186 cm	275 kg	Электрический шкаф, сертифицированный по стандарту UL

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

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

«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.

