

Een innovatieve schijfjes- en reepjesnijmachine met hoge capaciteit

De Centris™ 400 snijdt een grote verscheidenheid aan groenten en fruit met een hoge verwerkingscapaciteit in uniforme schijfjes en reepjes.

De machine biedt voedselverwerkers precisiesnijwerk en aanzienlijke besparingen op productietijd en productverspilling. De nauwkeurige en zuivere snijkwaliteit leidt tot een langere houdbaarheid van het product.

Deze veelzijdige machine kan worden geleverd met een volledig assortiment verwisselbare snijkoppen. De gepatenteerde snijkoppen met 16 stations accepteren producten tot 130 mm en verwerken deze zeer snel en met hoge nauwkeurigheid.

De Centris 400 kan worden geïntegreerd in een verwerkingslijn of worden gebruikt als zelfstandige machine. Uitvoeringen met verschillende schoepenwielen, invoer- en uitvoermodellen kunnen worden geselecteerd om te voldoen aan de vorm en grootte van het product.

Toepassingen

De Centris 400 wordt veel gebruikt in verschillende sectoren zoals groente- en fruitverwerkende fabrieken, commerciële keukens en cateringdiensten.

Hij is geschikt voor alle producten met een stevige textuur, zoals wortelen, knolselderij, aardappelen, kool en uien, maar snijdt ook voorzichtig breekbare producten zoals appels, aardbeien en kokosnoten.

Er kunnen tal van verschillende snijtypes worden geproduceerd, zoals vlaksnit-, golfsnit- of V-vormige schijfjes/V-sliertjes, ovale sliertjes, halvemaanvormige sliertjes en reepjes in vele afmetingen. Langwerpige producten (bv. wortelen, komkommer) kunnen worden voorgesneden tot een specifieke grootte om de lengte van de reepjes te bepalen.

Een compleet overzicht van alle vormen is beschikbaar op aanvraag.

Centris 400



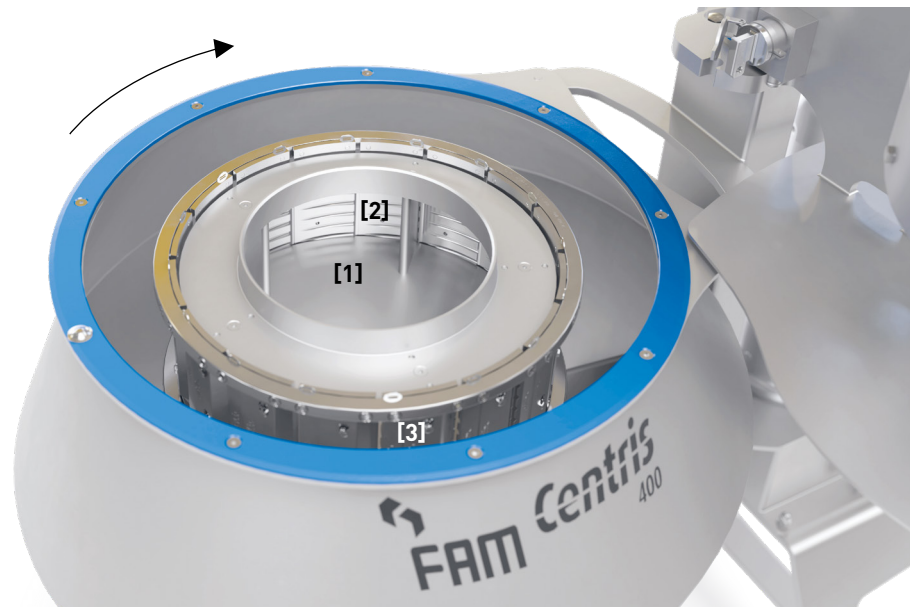
Eigenschappen

- De krachtige roestvrijstalen motor van 4 kW kan met gemak piekcapaciteiten aan.
- Lichtgewicht verwisselbare snijkoppen maken snel wisselen tussen producten en snitvormen mogelijk. De vooraf ingestelde snijdikte zorgt voor een consistente snijkwaliteit.
- De energiezuinige, riemaangedreven motor vereist minimaal onderhoud. Smering of andere reparaties worden hierdoor vermeden.
- De gebruikte messen zijn goedkoop te vervangen en hoeven niet geslepen te worden.
- Een vergrendelingsveiligheidssysteem met ingesloten sleutels maximaliseert de veiligheid voor het bedienend personeel.
- De grote invoer zorgt voor een gelijkmatige productstroom naar de snijkop en voorkomt overbelasting.

Werkingsprincipe

Het product wordt door de invoertrechter geleid en komt in de snijkamers van het draaiende schoepenwiel (1). Daar wordt het door de centrifugale kracht tegen de binnenkant van de snijkop (2) gedrukt.

De snijkop bestaat uit 16 afzonderlijke vaste snijstations (3). Schijfjes of reepjes worden gelijkmatig en ononderbroken gesneden wanneer het product langs ieder mes komt. De lengte wordt bepaald door de grootte van het ingevoerde product. Het gesneden product wordt verzameld via de centrale uitvoer.



Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
L 130 mm x Ø 100 mm	4 kW	140 x 87 x 186 cm	275 kg	UL-gecertificeerde kast

Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt.

Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

