

整块式奶酪切片机、切丝机、粉碎机

Deville FS40 是其整块式奶酪粉碎机类别中的典范。它按照操作员和维护人员的最高安全标准设计，在原材料输入和所需输出方面为加工商提供了广泛的灵活性。

FS40 可轻松用于任何操作，能实现完美的切割质量，对占地空间和设备的要求最低。

有两种机器可选：带进料输送机的全自动版本和用于较低吞吐量的手动版本。

应用

Deville FS40 生产的碎丝切割均匀，外形美观，包括各种形状，如椭圆形、月牙形、完整和 V 形，以及片状/条状、块状和磨碎的奶酪。

切割机接受多种奶酪块，无论大小、形状或类型如何，都可以轻松混合。

它以加工各种产品而闻名，从柔软的高湿度奶酪到硬质的帕尔马干酪，切割质量无与伦比。

除了马苏里拉奶酪、埃德姆干酪、切达干酪和菲达奶酪等奶酪外，FS40 的先进切割技术还可灵活地将模拟奶酪和豆腐类仿制品以最高质量标准切割。

Deville FS40

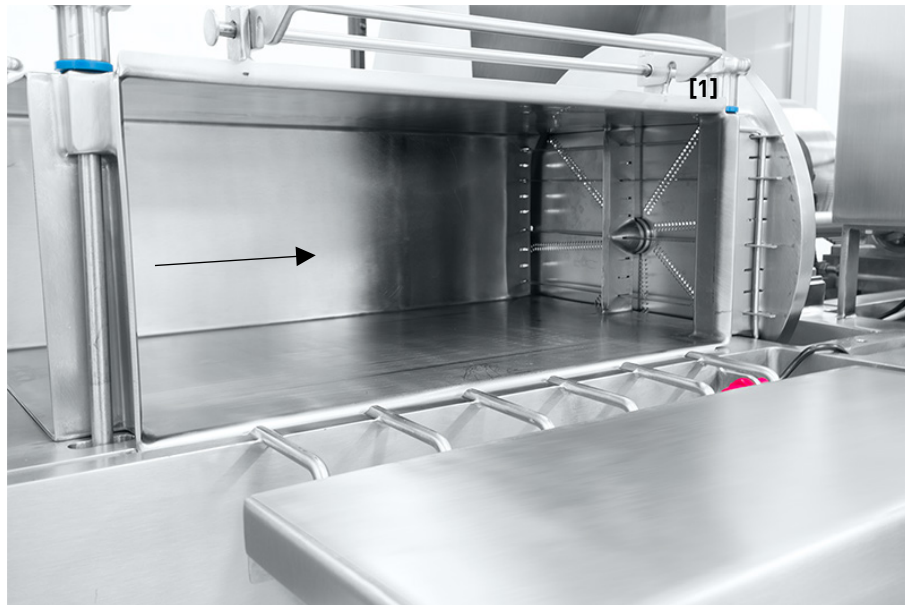


特征

- 无需将大块预先切割成小方块，从而最大限度地提高了生产率并减少了劳动力。
- Deville FS40 已获得美国农业部乳制品部门认可。
- 仅需三分钟即可更换切割工具。
- 获得专利的粉碎盘紧固系统无需使用螺钉或螺栓将圆盘固定在支撑轮上，从而简化了刀具更换操作。
- 该机器由计算机控制，能够与上游和下游流程进行交互。
- 所有组件均可快速释放，以便于保持卫生，以及快速安装、拆除和维护。

工作原理

Deville FS40 采用独特的切割原理，粉碎盘允许加工商将奶酪切成许多不同的形状，目前是业界的标准规格。



技术数据

最大产品输入尺寸	电源	尺寸 (长 X 宽 X 高)	机器重量	可选项
Euroblock: 558 x 330 x 215 mm	11 kW/15 kW	304 x 148 x 202 cm	907 kg	自动或手动进料

产品设计重点关注食品卫生和操作安全

我们机器的设计和制造符合操作员和食品安全的最高标准，并且至少符合欧洲和北美有关食品接触材料的最新法规。

携手共建， 助力切割完美产品

在全球范围内，FAM STUMABO 提供**演示设备**和**专家建议**，以确定理想的切割设备来实现您想要的结果。

我们遍布世界各地并且**装备齐全的测试中心**可以让您评估产品质量和外观。请将产品发送给我们进行评估，我们很乐意为您提供建议。

