

Vollblock-Zerkleinerer

Die Deville FS40 ist eine Referenz in ihrer Kategorie der Vollblock-Käsezerkleinerer. Sie wurde nach den höchsten Sicherheitsstandards für Bediener und Wartungspersonal entwickelt und bietet den Verarbeitern große Flexibilität bei der Rohstoffzufuhr sowie der gewünschten Leistung.

Die FS40 lässt sich problemlos in jeden Betrieb integrieren und liefert perfekte Schnittqualität bei minimalem Platzbedarf.

Es gibt zwei Maschinenoptionen: eine vollautomatische Version mit Zufuhrförderer und eine manuelle Version für einen geringeren Durchsatz.

Anwendungen

Die Deville FS40 produziert gleichmäßige, sauber geschnittene Streifen in einer Vielzahl von Formaten, einschließlich ovalen Streifen, halbmondförmigen Streifen, Vollstreifen und V-förmigen Streifen, sowie Flakes und geriebenem Käse.

Der Schneider verarbeitet mehrere Blöcke, unabhängig von Größe, Form oder Typ, zum einfachen Mischen.

Er ist bekannt für die unvergleichliche Schnittqualität bei der Verarbeitung einer Reihe von Käsesorten: von weichem, feuchtigkeitsreichem Käse bis hin zu hartem Käse wie Parmesan.

Neben Käsesorten wie Mozzarella, Edamer, Cheddar und Feta bietet die fortschrittliche Schneidetechnologie des FS40 die Flexibilität, Analogkäse und Tofu-basierten Käse nach höchsten Qualitätsstandards zu zerkleinern.

Deville FS40

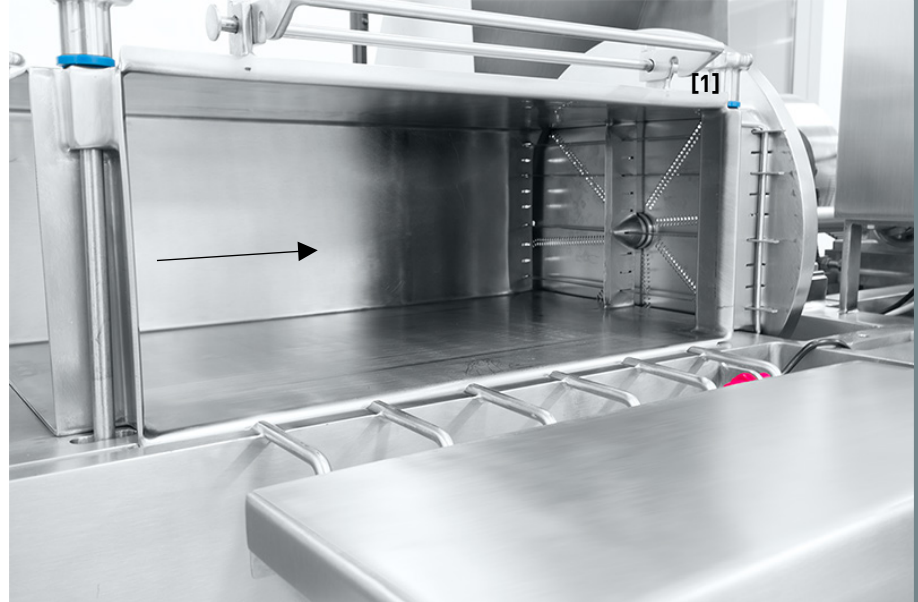


Eigenschaften

- Kein Vorschneiden von Blöcken erforderlich, Maximierung der Produktivität und Minimierung des Arbeitsaufwands.
- Die Deville FS40 ist von der USDA Dairy Division anerkannt.
- Die Schneidwerkzeuge können in nur drei Minuten gewechselt werden.
- Das patentierte Befestigungssystem der Reibscheibe vereinfacht den Werkzeugwechsel, da keine Schrauben oder Bolzen zur Befestigung der Scheibe am Stützrad erforderlich sind.
- Die Maschine ist computergesteuert und kann mit vor- und nachgelagerten Prozessen gekoppelt werden.
- Alle Bauteile sind mit Schnellwechselsystem für einfache hygienische Reinigung und schnelle Einrichtung, Zerlegung und Wartung ausgestattet.

Funktionsprinzip

Die Deville FS40 bietet ein einzigartiges Schneidprinzip mit Reibscheiben (1), so dass die Betriebe Käse in viele verschiedene Formen schneiden können, die derzeit Standard in der Industrie sind.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORGUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
Euroblock: 558 x 330 x 215 mm	11 kW/15kW	304 x 148 x 202 cm	907 kg	automatische oder manuelle Zuführung

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

