

Cortadora en hebras, ralladora, desmigadora y trituradora en copos para bloques completos

La Deville FS40 es una referencia en su categoría de cortadoras en hebras de bloques completos de queso. Diseñada según las normas de seguridad más estrictas para los operarios y el personal de mantenimiento, ofrece a los procesadores una amplia flexibilidad en cuanto a la entrada de materias primas y la producción deseada.

La FS40, que se adapta fácilmente a cualquier operación, produce una calidad de corte perfecta con unos requisitos mínimos de espacio y equipamiento.

Hay dos opciones de máquina: una versión totalmente automática con cinta de alimentación y una versión manual para un menor rendimiento.

Aplicaciones

La Deville FS40 produce tiras uniformes y de corte limpio en una gran variedad de formatos, como ovalado, media luna, entero y en forma de V, así como copos/briznas, queso desmigado y queso rallado.

La cortadora admite varios bloques, independientemente de su tamaño, forma o tipo, para facilitar la mezcla.

Es conocida por elaborar toda una gama de productos, desde quesos blandos de alta humedad hasta quesos duros tipo parmesano, con una calidad de corte inigualable.

Además de quesos como mozzarella, Edam, Cheddar y feta, la avanzada tecnología de corte de la FS40 ofrece la flexibilidad necesaria para desmenuzar sustitutos del queso y productos de imitación a base de tofu con los más altos estándares de calidad.

Deville FS40



Características

- No es necesario precortar los bloques, lo que maximiza la productividad y minimiza la mano de obra.
- La Deville FS40 está homologada por la división de productos lácteos del USDA.
- Las herramientas de corte pueden cambiarse en sólo tres minutos.
- El sistema patentado de fijación del disco de trituración simplifica el cambio de herramienta al eliminar la necesidad de tornillos o pernos para fijar el disco a la rueda de soporte.
- La máquina está controlada por ordenador y puede interactuar con procesos anteriores y posteriores.
- Todos los componentes son de liberación rápida para facilitar la limpieza y agilizar la instalación, el desmontaje y el mantenimiento.

Principio de funcionamiento

La Deville FS40 ofrece un principio de corte único con discos de rallado (1) que permite a los procesadores cortar el queso en muchos perfiles diferentes que actualmente son estándar en la industria.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
Euroblock: 558 x 330 x 215 mm	11 kW/15kW	304 x 148 x 202 cm	907 kg	alimentación automática o manual

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

