

## Râpeuse, coupeuse, émietteuse de blocs complets

La Deville FS40 est une référence dans la catégorie des râpeuses de blocs de fromage complets. Conçue selon les normes de sécurité les plus strictes pour les opérateurs et le personnel de maintenance, elle offre aux entreprises de transformation une grande souplesse en ce qui concerne l'alimentation des matières premières et les résultats de coupe souhaités.

S'intégrant facilement à toutes les productions, la FS40 offre une qualité de coupe parfaite avec un minimum d'espace au sol et d'équipement requis.

La machine existe dans deux versions : une version entièrement automatique avec un système d'alimentation et une version manuelle pour un débit plus petit.

## Applications

La Deville FS40 produit des râpés uniformes et nets dans une variété de formats : ovale, croissant, plein et en forme de V, ainsi que des poudres, ou encore du fromage émietté ou en crumble.

La coupeuse accepte plusieurs blocs à la fois, quels que soient leur taille, leur forme et leur type, pour un mélange facile.

Elle est réputée pour sa qualité de coupe inégalée sur toute une variété de produits, allant des fromages à pâte molle à forte teneur en humidité aux fromages à pâte dure tels que le parmesan.

Outre les fromages tels que la mozzarella, l'édam, le cheddar et la feta, la technologie de coupe avancée de la FS40 permet de râper les fromages analogues et les produits d'imitation à base de tofu et ce, avec les normes de qualité les plus strictes.

**Deville**  
**FS40**



## Caractéristiques

- Il n'est pas nécessaire de pré-découper les blocs en cubes, ce qui permet d'augmenter la productivité et de réduire la charge de travail.
- La Deville FS40 est agréée par la division des produits laitiers de l'USDA.
- Les outils de coupe peuvent être changés en seulement trois minutes.
- Le système breveté de fixation du disque de râpage simplifie le changement d'outil en éliminant les vis ou boulons pour fixer le disque à la roue support.
- La machine est commandée par ordinateur et peut faire le lien avec les process en amont et en aval.
- Tous les composants sont à démontage rapide, pour faciliter le nettoyage et accélérer le montage, le démontage et l'entretien.

## Principe de fonctionnement

La Deville FS40 offre un principe de coupe unique avec des disques de râpage (1) permettant aux transformateurs de couper le fromage en de nombreux profils différents actuellement en vigueur dans l'industrie.



## Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
Euroblock : 558 x 330 x 215 mm	11 kW/15 kW	304 x 148 x 202 cm	907 kg	alimentation automatique ou manuelle

## La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

*"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection !"*

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

