

Tagliatrice di blocchi interi in filetti, grattugiato, polvere e scaglie

Deville FS40 è un punto di riferimento nella sua categoria di filettatrici di blocchi interi di formaggio. Progettata secondo i più elevati standard di sicurezza per gli operatori e gli addetti alla manutenzione, fornisce grande flessibilità ai trasformatori per quanto concerne la materia prima in ingresso e la resa desiderata.

Si adatta facilmente a qualsiasi operazione, FS40 produce una perfetta qualità di taglio con requisiti minimi in termini di spazio ed attrezzature.

Esistono due versioni: una interamente automatica con un nastro di alimentazione ed una versione manuale per una minore produttività.

Applicazioni

Deville FS40 produce filetti uniformi e netti in una varietà di formati, tra cui ovale, mezzaluna, pieno e a V, come scaglie/fettuccine, briciole e formaggio grattugiato.

La tagliatrice accetta blocchi multipli, per quanto concerne misura, forma o tipo, per una facile miscelazione.

E' conosciuta per la lavorazione di una gamma di prodotti, dai formaggi morbidi, ad alta umidità fino a quelli più duri come il Parmigiano, con una qualità di taglio ineguagliabile. Come pure formaggi quali Mozzarella, Edam, Cheddar e Feta.

L'avanzata tecnologia di taglio della FS40 offre la flessibilità per filettare formaggi analoghi e alternativi a base di Tofu, secondo gli standard qualitativi più elevati.

Deville FS40



Caratteristiche

- Non è necessario pretagliare, massimizzando la produttività e minimizzando il lavoro.
- Deville FS40 è accettata dalla divisione casearia della USDA.
- Gli attrezzi di taglio possono essere cambiati in soli tre minuti.
- Il sistema brevettato di bloccaggio dei dischi di filettatura semplifica il cambio degli attrezzi eliminando la necessità di viti o bulloni per fissare il disco alla ruota di supporto.
- La macchina è comandata da un processore e può interfacciarsi con processi a monte e a valle.
- Tutti i componenti sono facili da rimuovere per la pulizia e un rapido montaggio, smontaggio e manutenzione.

Principio di funzionamento

Deville FS40 offre un principio di taglio esclusivo con dischi di filettatura [1] che permette al trasformatore di tagliare formaggio in molti profili diversi normalmente utilizzati nell'industria.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L X L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
558 x 330 x 215 mm	11 kW/15 kW	304 x 148 x 202 cm	907 kg	alimentazione automatica o manuale

L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviatemi i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

