

Krajalnica do całych bloków sera, tarka, kruszarka

Deville FS40 to urządzenie referencyjne w kategorii krajalnic do sera w całych blokach. Zostało zaprojektowane zgodnie z najwyższymi standardami bezpieczeństwa dla operatorów i personelu konserwacyjnego, zapewnia zakładom przetwórczym dużą elastyczność co do wkładu surowcowego i pożądaney wydajności.

Maszyna FS40, łatwo dopasowując się do każdej operacji, gwarantuje doskonałą jakość krojenia przy minimalnych wymaganiach dotyczących powierzchni i wyposażenia.

Maszyna dostępna jest w dwóch wariantach: w pełni automatyczna wersja z przenośnikiem podającym i wersja ręczna o niższej przepustowości.

Zastosowania

Maszyna Deville FS40 wytwarza jednorodne, równo wykrawane wiórki w różnych kształtach, między innymi owalne, w kształcie rogala, pełne oraz w kształcie rombu, a także płatki/wstążki, ser kruszony i tarty.

Nóż obsługuje wiele rodzajów bloków, niezależnie od rozmiaru, kształtu i typu, można je więc bezproblemowo mieszać.

Maszyna sprawdza się przy przetwarzaniu różnych produktów przy niezrównanej jakości krojenia, od miękkich serów o dużej wilgotności po twarde sery typu parmezan.

Oprócz takich serów jak mozzarella, edam, cheddar i feta, zaawansowana technologia krojenia zastosowana w modelu FS40 pozwala także na rozdrabnianie wyrobów seropodobnych i produktów na bazie tofu.

Deville
FS40



Cechy

- Brak konieczności wstępnego przycinania bloków sera pozwala osiągnąć maksymalną wydajność i ograniczyć nakłady pracy.
- Maszyna Deville FS40 otrzymała aprobatę USDA, działu artykułów mleczarskich (Dairy).
- Narzędzia tnące można wymienić w zaledwie trzy minuty.
- Opatentowany system mocowania tarczy krojącej upraszcza wymianę narzędzi, eliminując konieczność stosowania śrub lub wkrętów do mocowania tarczy do koła podporowego.
- Maszyna jest sterowana komputerowo i może współpracować z procesami poprzedzającymi i dalszymi.
- We wszystkich elementach zastosowano system szybkiego montażu ułatwiający utrzymanie maszyny w czystości, jej konfigurację, demontaż i konserwację.

Zasada działania

Unikalna zasada działania maszyny Deville FS40 z tarczami krojącymi (1) umożliwia krojenie sera w zakładach przetwórstwa na cząstki o różnych profilach uznawanych aktualnie za standard branżowy.



Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZINY	OPCJE
Euroblock: 558 x 330 x 215 mm	11 kW/15 kW	304 x 148 x 202 cm	907 kg	automatic or manual fedded

Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestawienia nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

