

Полноблочный измельчитель, терка, машина для измельчения в крошку и получение хлопьев

Модель Deville FS40 является эталоном в категории полноблочных измельчителей сыра. Будучи спроектированной в соответствии с самыми высокими стандартами безопасности для операторов и технического персонала, она обеспечивает эксплуатационную гибкость для переработчиков в том, что касается ввода сырья и требуемой производительности.

Благодаря простой адаптации к любой операции машина FS40 гарантирует безупречное качество резки с минимальными требованиями к занимаемой площади и оборудованию.

Существуют два варианта машины: полностью автоматическая версия с подающим конвейером и версия с ручным управлением с меньшей пропускной способностью.

Применение

Машина Deville FS40 производит однородные и ровно нарезанные куски различных форматов, включая овальные, полукруглые, полноразмерные и V-образные части, а также хлопья/ленты и раскрошенный/тертый сыр.

Режущая машина принимает разнообразные блоки, которые могут различаться размером, формой или типом, для последующего легкого смешивания.

Она предназначена для переработки разнообразных продуктов (от мягких сыров с высоким содержанием влаги до твердых сыров наподобие пармезана), обеспечивая непревзойденное качество нарезки.

В дополнение к переработке таких сыров, как моцарелла, эдам, чеддер и фета, передовая технология резки делает FS40 гибким решением для измельчения сырных продуктов и заменителей на основе тофу в соответствии с высочайшими стандартами качества.

Deville FS40

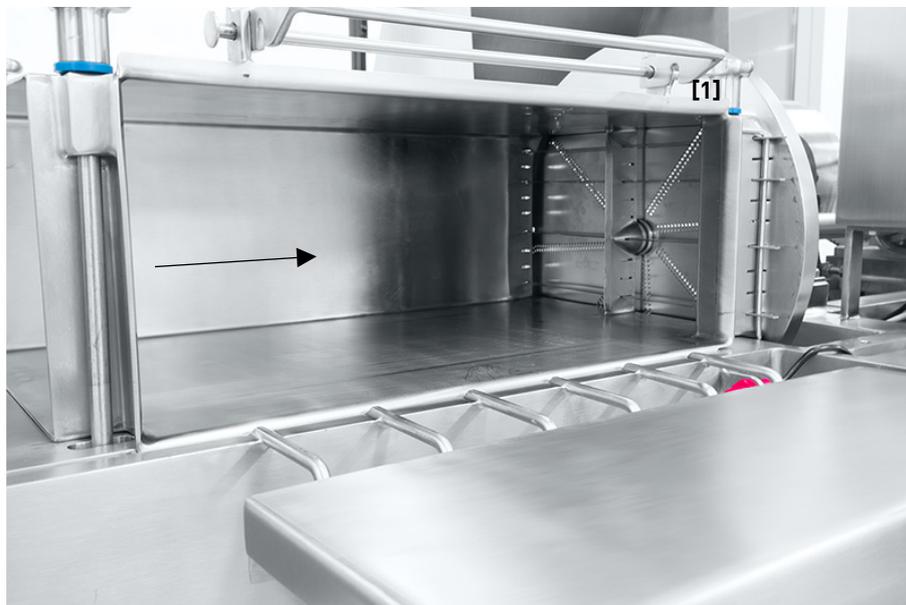


Особенности

- Предварительное разделение блоков на куски кубической формы не требуется, в результате чего максимально повышается производительность и минимизируются трудозатраты.
- Deville FS40 была одобрена отделом молочной продукции Министерства сельского хозяйства США.
- Режущие инструменты можно поменять всего за три минуты.
- запатентованная система крепления измельчающего диска упрощает смену инструмента, устраняя необходимость в винтах или болтах для фиксации диска на опорном колесе.
- Машина управляется с помощью компьютера и может работать согласованно с предыдущими и последующими технологическими процессами.
- Все компоненты являются быстроразъемными для удобства санитарной обработки, а также для ускорения установки, демонтажа и обслуживания.

Принцип работы

Deville FS40 создана на основе уникального принципа резки с использованием измельчающих дисков. Это позволяет переработчикам нарезать сыр с учетом многочисленных профилей, которые в настоящее время являются стандартными в отрасли.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
Euroblock: 558 x 330 x 215 mm	11 kW/15 kW	304 x 148 x 202 cm	907 kg	С автоматической или ручной подачей

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

