

Snijmachine voor grote blokken kaas in reepjes, kruimels en schilfers

De Deville FS40 is een referentie in zijn categorie voor het verwerken van blokken kaas in reepjes. De machine is ontworpen volgens de hoogste veiligheidsnormen voor operators en onderhoudspersoneel, en biedt verwerkers grote flexibiliteit bij de invoer van diverse kazen en de gewenste snijresultaten.

De FS40 past gemakkelijk in elk bedrijf en produceert een perfecte snijkwaliteit met een minimum aan vloerooppervlakte en apparatuur.

Er zijn twee machineopties: een volautomatische versie met invoerband en een handmatige versie voor een lagere verwerkingscapaciteit.

Toepassingen

De Deville FS40 produceert uniforme, zuiver gesneden reepjes in verschillende formaten, waaronder ovaal, halvemaaenvormig, vol en V-vormig, evenals vlokken/linten, verkruimelde en geraspte kaas.

De FS40 accepteert blokken van verschillende grootte, vorm en type voor eenvoudige vermenigvuldiging. De machine staat bekend om de verwerking van een reeks producten, van zachte kaas met een hoog vochtgehalte tot harde Parmezaanse kazen, met een ongeëvenaarde snijkwaliteit.

Naast kazen als mozzarella, Edam, Cheddar en feta biedt de geavanceerde snijtechnologie van de FS40 de flexibiliteit om analoge kazen en imitatieproducten op basis van tofu te versnipperen volgens de hoogste kwaliteitsnormen.

Deville **FS40**



Eigenschappen

- Vooraf blokken in kleinere stukken snijden is niet nodig, waardoor de productiviteit wordt gemaximaliseerd en arbeid tot een minimum wordt beperkt.
- De Deville FS40 wordt geaccepteerd door de USDA Dairy Division.
- Snijgereedschap kan in slechts drie minuten worden verwisseld.
- Het gepatenteerde bevestigingssysteem voor de reepjesplaat vereenvoudigt het wisselen van gereedschap doordat er geen schroeven of bouten nodig zijn om de schijf op het steunwiel te bevestigen.
- De machine is computergestuurd en kan worden gekoppeld aan stroomopwaartse en stroomafwaartse processen.
- Alle onderdelen hebben een quick-releasesysteem voor eenvoudige reiniging en snelle installatie, demontage en onderhoud.

Werkingsprincipe

De Deville FS40 biedt een uniek snijprincipe met versnipperschijven (1) waarmee verwerkers kaas kunnen snijden in veel verschillende profielen die momenteel standaard zijn in de industrie.



Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
Euroblock: 558 x 330 x 215 mm	11 kW/15 kW	304 x 148 x 202 cm	907 kg	automatische of handmatige toevoer

Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt. Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

