

Rebanadora y cortadora en hebras compacta y de gran precisión

La Centris™ 315 corta y ralla uniformemente una amplia variedad de verduras y frutas con un alto rendimiento de procesamiento.

Ofrece a los procesadores de alimentos un corte de precisión junto con un ahorro sustancial en tiempo de producción y desperdicio de producto. Su calidad de corte preciso y limpio prolonga la vida útil del producto.

Esta versátil máquina acepta productos de hasta 100 mm en cualquier dimensión y puede suministrarse con una gama completa de cabezales de corte intercambiables. El cabezal de corte patentado de 12 compuertas procesa los productos con gran rapidez y precisión.

La máquina se puede alimentar manualmente o mediante una cinta de alimentación para conseguir una alimentación más uniforme.

Aplicaciones

La Centris 315 se utiliza ampliamente en diversos campos, como fábricas de procesamiento de verduras y frutas, cocinas de economato y comerciales, servicios de catering y centros de I+D.

Resulta ideal para cualquier producto de textura firme, como papas, apionabos, zanahorias, coles y cebollas. También proporciona un corte suave para productos más frágiles como manzanas, fresas y coco.

Se pueden producir numerosos tipos de corte, por ejemplo, cortes lisos, ondulados o en V, tiras ovaladas, tiras en media luna y tiras cortadas en muchas dimensiones. Si lo desea, puede solicitar una descripción completa de todas las formas.

Centris 315



Características

- La baja altura de la tolva de alimentación facilita el suministro manual con productos procedentes de cajas y cestas.
- Los ligeros cabezales de corte intercambiables permiten cambiar rápidamente de producto y de corte. El grosor de corte preestablecido garantiza una calidad de corte constante.
- El motor accionado por correa, de gran eficiencia energética, requiere un mantenimiento mínimo, sin necesidad de lubricación ni costosas reparaciones.
- Las cuchillas utilizadas son baratas de sustituir y no requieren afilado.
- El sistema de seguridad de enclavamiento con llave atrapada maximiza la seguridad de los operarios.
- El reducido tamaño de la máquina permite instalarla en fábricas con limitaciones de espacio.

Principio de funcionamiento

El producto se alimenta a través de la tolva de entrada (1) y entra en la rueda de paletas giratorio (2).

La fuerza centrífuga empuja el producto contra el interior del cabezal de corte estacionario, donde las palas impulsoras (3) lo guían a través de cada una de las 12 compuertas de corte (4).

Las rodajas y tiras se producen a medida que el producto pasa a través de cada cuchilla de forma suave e ininterrumpida. La longitud viene determinada por el tamaño del producto de entrada.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 130 mm x Ø 100 mm	1,5 kW	105 x 70 x 143 cm	160 kg	bastidor para eurobin

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.es

www.fam-stumabo.com



Una innovadora rebanadora y ralladora de gran capacidad

La Centris™ 400 corta y ralla uniformemente una amplia variedad de verduras y frutas con un alto rendimiento de procesamiento.

Ofrece a los procesadores de alimentos un corte de precisión junto con un ahorro sustancial en tiempo de producción y desperdicio de producto. Su calidad de corte preciso y limpio prolonga la vida útil del producto.

Esta versátil máquina puede suministrarse con una completa gama de cabezales de corte intercambiables. Los cabezales de corte patentados de 16 compuertas aceptan productos de hasta 130 mm y los procesan con gran rapidez y precisión.

La Centris 400 puede integrarse en una línea de procesamiento o utilizarse como máquina independiente. Se pueden seleccionar modelos con diferentes ruedas de paletas, tolvas de alimentación y tolvas de salida para adaptarse a la forma y el tamaño del producto.

Aplicaciones

La Centris 400 se utiliza ampliamente en diversos campos, como fábricas de procesamiento de verduras y frutas, cocinas de economato y comerciales y servicios de catering.

Es adecuada para cualquier producto de textura firme, como zanahorias, apionabos, papas, repollo y cebollas, al tiempo que proporciona un corte suave para productos más frágiles como manzanas, fresas y coco.

Se pueden producir numerosos tipos de corte, por ejemplo, cortes lisos, ondulados o en V, tiras ovaladas, tiras en media luna y tiras cortadas en muchas dimensiones. Los productos de forma alargada (por ejemplo, zanahorias o pepinos) pueden precortarse a un tamaño específico para determinar la longitud de la hebra.

Si lo desea, puede solicitar una descripción completa de todas las formas.

Centris 400



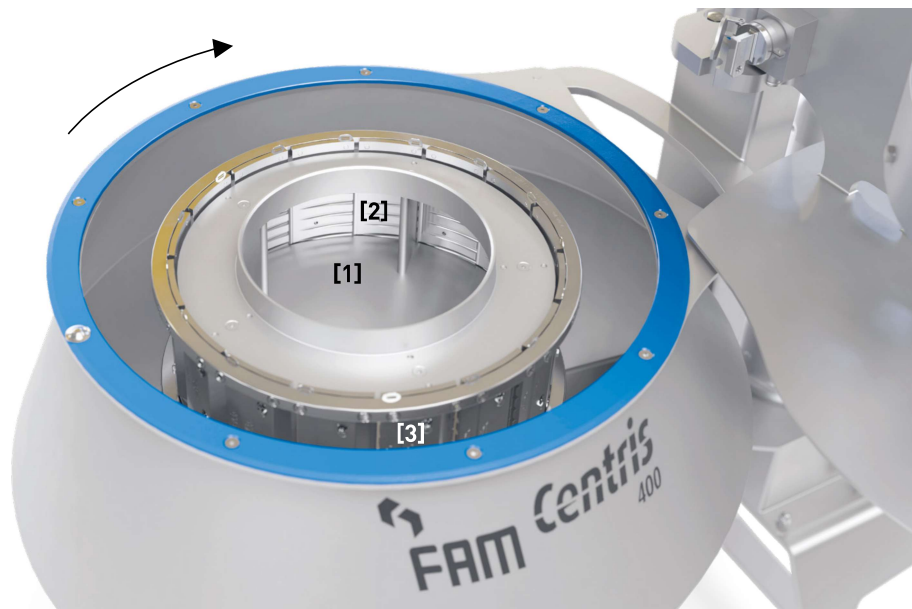
Características

- El potente motor de acero inoxidable de 4 kW gestiona fácilmente los picos de capacidad.
- Los ligeros cabezales de corte intercambiables permiten cambiar rápidamente de producto y de corte. El grosor de corte preestablecido garantiza una calidad de corte constante.
- El motor accionado por correa, de gran eficiencia energética, requiere un mantenimiento mínimo, sin necesidad de lubricación ni costosas reparaciones.
- Las cuchillas utilizadas son baratas de sustituir y no requieren afilado.
- Un sistema de seguridad de enclavamiento con llave atrapada maximiza la seguridad de los operarios.
- Una amplia tolva de alimentación proporciona un flujo uniforme del producto al cabezal de corte y evita sobrecargarlo.

Principio de funcionamiento

El producto se alimenta a través de la tolva de alimentación y entra en los compartimentos de corte de la rueda de paletas giratoria (1). Aquí, se mantiene contra la superficie interior del conjunto del cabezal de corte (2) por la fuerza centrífuga.

El conjunto del cabezal de corte consta de 16 compuertas de corte estacionarias individuales (3). Las rodajas y tiras se realizan a medida que el producto pasa a través de cada cuchilla de forma suave e ininterrumpida. La longitud se controla mediante el tamaño del producto de entrada. El producto cortado se acumula a través de la tolva de descarga central.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 130 mm x Ø 100 mm	4 kW	140 x 87 x 186 cm	275 kg	armario eléctrico con certificación UL

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.es

www.fam-stumabo.com

