

## Robuster Bandschneider für leistungsstarke Würfel- und Streifenschnitte

Die Yuran™ Capcitech ist ein zweidimensionaler Bandschneider, der entwickelt wurde, um eine breite Palette von Lebensmitteln bei hoher Kapazität zu schneiden.

Die Maschine verfügt über eine große Produktöffnung zum Schneiden von Gemüseprodukten und kann mit einer Einzugschwabe oder einem angetriebenen Oberband für Paprika und grünes Blattgemüse ausgestattet werden.

Das Produkt wird entweder in seiner natürlichen Dicke oder gemäß einer bestimmten Voreinstellung auf ein 300 mm breites Hochgeschwindigkeits-Zufuhrband gegeben. Es transportiert das Produkt zu den Schneidwerkzeugen um Würfel oder Streifen zu schneiden und sorgt so für eine kontinuierliche Produktion.

Die Maschine bietet Lebensmittelverarbeitern präzises Schneiden sowie erhebliche Einsparungen bei Produktionszeit und Produktabfall.

### Anwendungen

Die Yuran Capcitech wird typischerweise zum Schneiden von Paprika, Capia, Jalapeño und Chilischoten sowie von rohem oder blanchiertem Gemüse wie Spinat, Radieschen, Grünkohl, Kohl und Senfblättern verwendet.

Weitere beliebte Produkte sind rohe oder eingelegte Zitruschalen und verschiedene Kräuter wie Petersilie.

## Yuran Capcitech



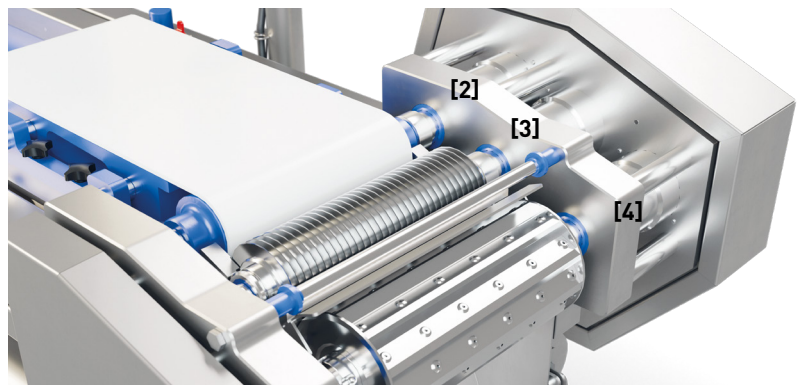
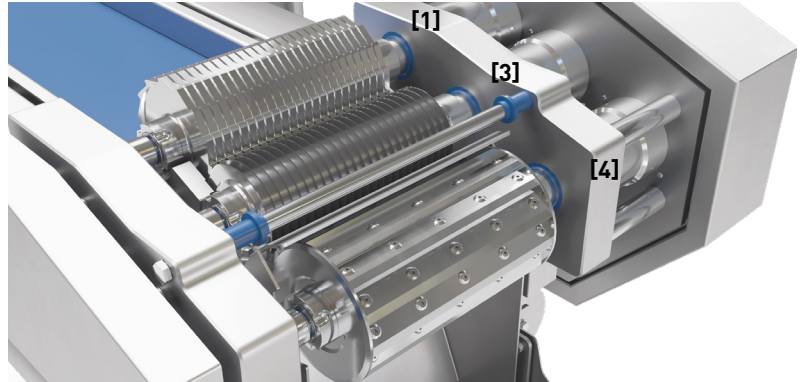
### Eigenschaften

- Die Yuran Capcitech verfügt dank eines breiteren 300-mm-Zufuhrbands, eines leistungsstarken 7,5-kW-Motors und einer verbesserten Zufuhrmethode über eine um mindestens 30% höhere Zufuhrkapazität als die Yuran Hytec 240.
- Das zwei Meter lange, griffige, profilierte Zufuhrband stabilisiert das Produkt vor dem Schneiden und verhindert Produktaufbau.
- Das angetriebene Oberband wurde speziell entwickelt um eine effiziente Übergabe des Produkts an die Schneidwerkzeuge zu gewährleisten. Dies verbessert die Qualität der Schnitte erheblich und führt zu einer deutlichen Reduzierung von Produktabfall.
- Große Produktöffnung für feste Produkte bis 25 mm und komprimierbare Produkte bis 125 mm.
- Hervorragende Hygiene- und Reinigungsbedingungen, getrennte Produkt- und Antriebszone, begrenzter Einsatz von Verschleißteilen, leicht austauschbare Zufuhrbänder und höhere Leistung reduzieren zusammen die Gesamtbetriebskosten und sorgen für eine schnelle Kapitalrendite.

## Funktionsprinzip

Das Produkt gelangt über das Förderband zur Einzugswalze [1] oder zum angetriebenen Oberband [2]. Diese sorgen dafür, dass das Produkt sicher an die Rundmesserwelle [3] übergeben wird.

Die Rundmesser schneiden das Produkt in Streifen, welche anschließend von der Hackmesserwelle [4] zu Würfeln oder Stiften verarbeitet werden.



## Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORGUNG	ABMESSUNGEN ( L x B x H )	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
L x 300 mm x 25 mm L x 300 mm x 125 mm bei komprimierbaren Produkten	7,5 kW	267 x 97 x 168 cm	700 kg	Angetriebenes Oberband

## Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

*„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“*

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

**FAM STUMABO**

E: [info@fam-stumabo.de](mailto:info@fam-stumabo.de)

[www.fam-stumabo.com](http://www.fam-stumabo.com)

