

Coupeuse à tapis robuste et de grande capacité pour couper en cubes et en lanières

Cette coupeuse à tapis plat est conçue pour couper une grande variété de produits à des capacités élevées.

La Yuran Capcitech™ dispose d'une grande ouverture produit pour couper les légumes et peut être équipée d'un rouleau entraineur ou d'un tapis supérieur motorisé pour les poivrons et les légumes feuillus.

Le produit d'une épaisseur prédéterminée ou dans son épaisseur naturelle est alimenté à une grande vitesse par un tapis de 300 mm de large. Elle transporte le produit jusqu'à l'unité de coupe qui le transforme en cubes ou en lanières, en assurant une alimentation uniforme et en garantissant une production continue.

La machine offre aux transformateurs agroalimentaires une coupe de précision ainsi que des économies substantielles en termes de temps de production et de pertes produits.

Applications

La Yuran Capcitech est généralement utilisée pour couper les poivrons, le capia, le jalapeño et les piments ainsi que les légumes verts crus ou blanchis tels que les épinards, les radis, le chou frisé, le chou et les feuilles de moutarde.

D'autres produits comme les zestes d'agrumes crus ou en saumure, les herbes aromatiques telles que le persil sont très largement coupés par le biais de cette technologie.

Yuran Capcitech



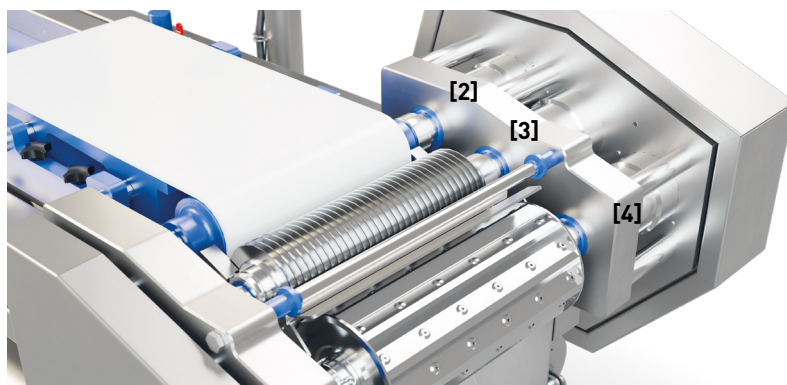
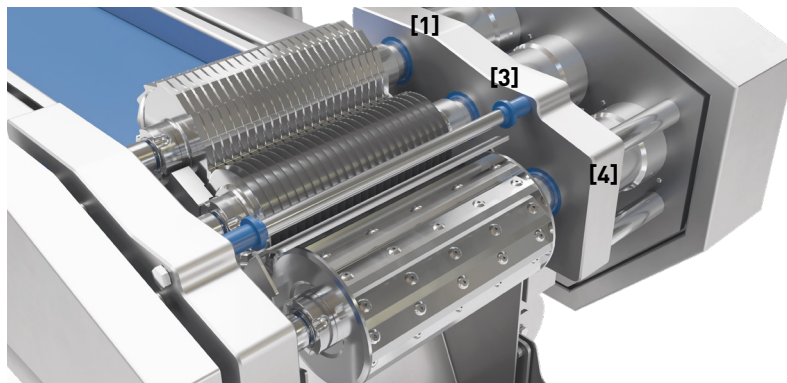
Caractéristiques

- La Yuran Capcitech a une capacité d'alimentation au moins 30% supérieur par rapport à la Yuran Hytec 240, et ce grâce à une bande d'alimentation plus large: 300 mm, un puissant moteur de 7,5 kW et une méthode d'alimentation améliorée.
- La bande d'alimentation de 2 mètres de long et à haute adhérence stabilise le produit avant la coupe, évitant ainsi l'accumulation de produit.
- Le tapis supérieur motorisé a été spécialement conçu pour garantir un transfert positif du produit vers les outils de coupe. Cela améliore grandement la qualité des coupes et génère une réduction significative de la casse du produit.
- Grande ouverture de produit pour les produits fermes jusqu'à 25 mm et 125 mm pour les produits compressibles.
- Un excellent accès en matière d'hygiène et de nettoyage, une zone de produit et d'entraînement séparée, une utilisation limitée de pièces d'usure, des courroies d'alimentation faciles à remplacer et un rendement accru réduisent le coût total de possession (TCO), garantissant un retour sur investissement rapide.

Principe de fonctionnement

Le produit est alimenté par le tapis et guidé par le rouleau d'alimentation [1] ou le tapis supérieur motorisé [2] qui assure un transfert positif du produit dans les couteaux circulaires [3].

Les couteaux circulaires découpent le produit en lanières. Les lanières sont ensuite coupées par les couteaux transversaux [4] en cubes à la hauteur ou à la longueur souhaitée.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L x 300 mm x 25 mm pour produits fermes L x 300 mm x 125 mm pour produits compressibles	7,5 kW	267 x 97 x 168 cm	700 kg	Ensemble tapis supérieure motorisé

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

