

Robuuste bandsnijmachine met hoge capaciteit voor het snijden van blokjes en reepjes

Deze robuuste bandsnijmachine is ontworpen voor het snijden van een grote verscheidenheid aan producten met hoge capaciteit.

De Yuran Capcitech™ heeft een grote productopening voor het snijden van groenten en kan worden voorzien van een aanvoerrol of aangedreven bovenband voor paprika en bladgroenten.

Het product met een vooraf bepaalde dikte of in de natuurlijke dikte wordt gevoed op een 300 mm brede, hogesnelheidstoevoerband. Deze transporteert het product naar de blokjes- of reepjes snijgereedschappen, waardoor een uniforme verdeling ontstaat en een continue productie wordt gegarandeerd.

De machine biedt voedselverwerkers precisiesnijwerk en aanzienlijke besparingen op productietijd en productverspilling.

Toepassingen

De Yuran Capcitech wordt doorgaans gebruikt voor het snijden van paprika, capia, jalapeño en chilipepers, maar ook voor rauwe of geblancheerde groenten zoals spinazie, radijs, boerenkool, kool en mosterdbladeren.

Andere populaire producten zijn rauwe of gepekeld citruschillen en diverse kruiden zoals peterselie.

Yuran Capcitech



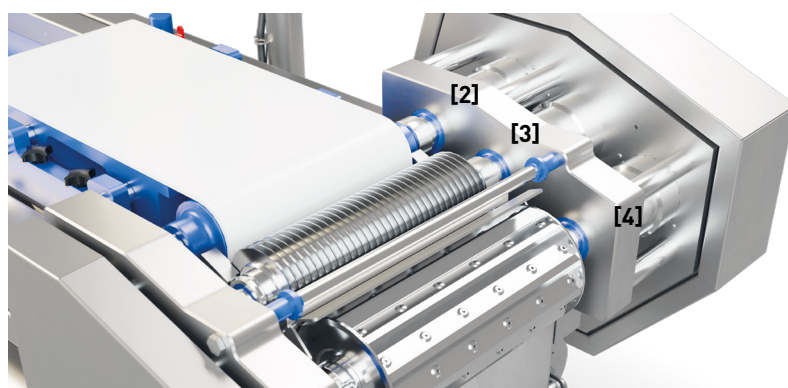
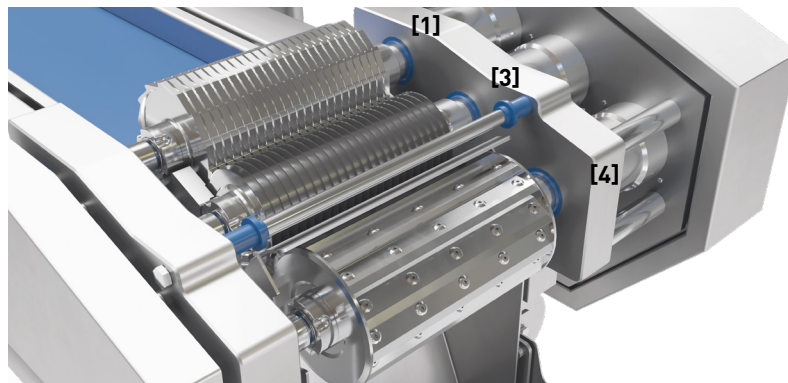
Eigenschappen

- De Yuran Capcitech heeft een minstens 30% hogere invoerscapaciteit ten opzichte van de Yuran Hytec 240, dankzij een bredere toevoerband van 300 mm, een krachtige motor van 7,5 kW en een verbeterde toevoermethode.
- De 2 meter lange, geprofileerde toevoerband met hoge grip stabiliseert het product vóór het snijden, waardoor productophoping wordt voorkomen.
- De aangedreven bovenband is speciaal ontworpen om een optimale grip op het product, voordat het naar de snijgereedschappen gaat, te garanderen. Dit verbetert de kwaliteit van het snijden aanzienlijk en resulteert in een aanzienlijke vermindering van het breken van het product.
- Grote productopening voor stevige producten tot 25 mm en 125 mm voor samendrukbare producten.
- Uitstekende hygiëne- en reinigingstoegang, gescheiden product- en aandrijfzone, beperkt gebruik van slijtageonderdelen, eenvoudig te vervangen toevoerbanden en een hogere output verlagen samen de totale eigendoms-kosten (TCO), waardoor een snel rendement op de investering wordt gegarandeerd.

Werkingsprincipe

Het product wordt aangevoerd via de toevoerband en naar de invoerrol [1] of de aangedreven bovenband [2] gevoerd, wat zorgt voor een positieve overdracht van het product naar de cirkelmessen [3].

De cirkelmessen snijden het product in reepjes. Vervolgens worden deze door de afkortmessenrol [4] in blokjes op de gewenste hoogte of lengte gesneden.



Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
L x 300 mm x 25 mm voor harde producten L x 300 mm x 125 mm voor samendrukbare producten	7,5 kW	267 x 97 x 168 cm	700 kg	Aangedreven bovenband

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.

