

Solidna, wysokowydajna taśmowa krajalnica do cięcia w kostkę i słupki

Ta wytrzymała krajalnica z zasilaniem taśmowym jest przeznaczona do cięcia szerokiej gamy produktów w kostkę i słupki z dużą wydajnością.

Yuran Capcitech™ posiada duży otwór wlotowy przystosowany do cięcia produktów warzywnych może być również wyposażony w rolkę podającą lub napędzaną taśmę górną do przetwarzania papryki i zielonych warzyw liściastych.

Produkt o zadanej grubości lub o grubości naturalnej dostarczany jest na napędzaną taśmę podającą o szerokości 300 mm, która przenosi produkt do zespołu głowic tnących w kostkę lub słupki, zapewniając równomierne rozprowadzenie produktu i ciągłość produkcji.

Maszyna zapewnia przetwórcom żywności precyzyjne cięcie, a także znaczną oszczędność czasu produkcji i strat produktów.

Zastosowania

Yuran Capcitech jest zwykle używany do cięcia papryki, capia, jalapeño i papryczek chili, a także surowych lub blanszowanych warzyw, takich jak szpinak, rzodkiewka, jarmuż, kapusta i liście gorczycy.

Inne popularne produkty to surowe lub solone skórki cytrusów oraz różnorodne zioła, takie jak natka pietruszki.

Yuran Capcitech



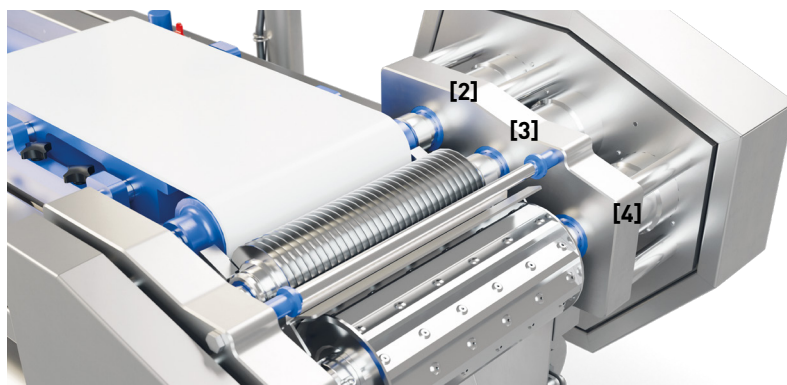
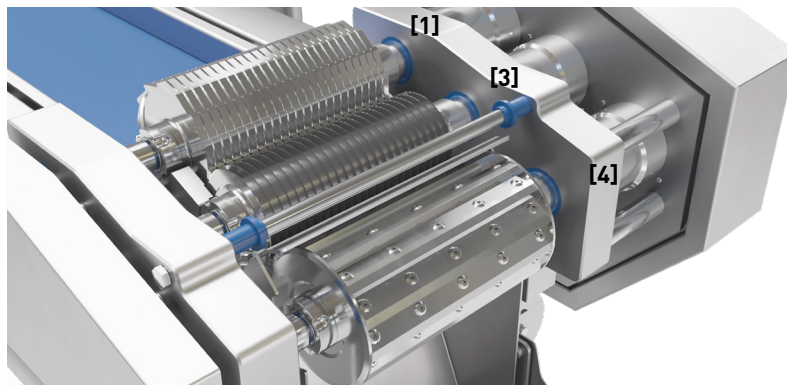
Cechy

- Yuran Capcitech ma zwiększoną wydajność podawania o co najmniej 30% w porównaniu z Yuran Hytec 240, dzięki szerszemu pasowi podającemu o średnicy 300 mm, mocnemu silnikowi o mocy 7,5 kW i ulepszonej metodzie podawania produktu.
- Profilowany pas podający o długości 2 metrów, o dużej przyczepności, stabilizuje produkt przed cięciem, zapobiegając nagromadzeniu się produktu.
- Napędzany pas górny został specjalnie zaprojektowany, aby zagwarantować równomierne przenoszenie produktu w stronę narzędzi tnących. To znacznie poprawia jakość cięcia i skutkuje znaczną redukcją pękania produktu.
- Duży otwór na produkty twarde do 25 mm i 125 mm dla produktów ściśliwych.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny, oddzielna strefa produktu i napędu, ograniczone wykorzystanie części zużywalnych, łatwe do wymiany pasy podające i zwiększona wydajność łącznie zmniejszają całkowity koszt posiadania (TCO), zapewniając szybki zwrot z inwestycji.

Zasada działania

Produkt podawany jest za pomocą taśmy i prowadzony w kierunku rolki podającej [1] lub napędzanego zespołu pasa górnego [2], co zapewnia równomierne przenoszenie produktu na noże okrągłe [3].

Okrągłe noże kroją produkt na słupki. Słupki są następnie krojone za pomocą noży poprzecznych zamontowanych na głowicy [4] w kostkę do żądanej wysokości lub długości.



Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	WAGA MASZINY	OPCJE
L x 300 mm x 25 mm dla produktów trwałych L x 300 mm x 125 mm dla produktów ściśliwych	7,5 kW	267 x 97 x 168 cm	700 kg	Napędzany górny zespół pasa

Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

FAM STUMABO

E: biuro@fam-stumabo.pl

www.fam-stumabo.com

