

Надежная, высокопроизводительная машина с транспортной подачей для нарезки на кубик и соломку

Этот мощная машина с транспортной подачей для нарезки на кубик или соломку широкого спектра продуктов с высокой производительностью.

Юран Капситек имеет широкий вход для продукта и может быть оснащен как подающим прижимным валом так и верхним прижимным транспортером для перца или листовых зеленых овощей.

Продукт заданной толщины или в его естественной толщине подается на высокоскоростную подающую ленту шириной 300 мм. Она подает продукт в ножевой узел для нарезки на кубик или соломку, обеспечивая равномерное и непрерывное распределение продукта.

Машина помимо точной равномерной нарезки, дает переработчикам существенную экономию времени и снижение производственных отходов. Большой барабан с наклонным элементом гарантирует высокопроизводительную подачу.

Применение

Юран Капситек обычно используется для нарезки болгарского перца, паприки, халапеньо и перца чили, а также сырой или бланшированной зелени, такой как шпинат, редис, кале, белокочанная капуста и листья горчицы, хрена и пр.

Другое не менее популярное применение - сырая или маринованная кожура цитрусовых, а также травы: петрушка, укроп, кинза и пр.

Yuran
Capcitech



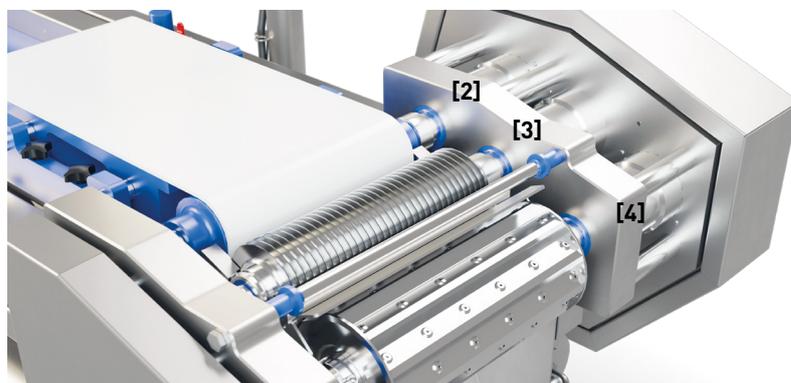
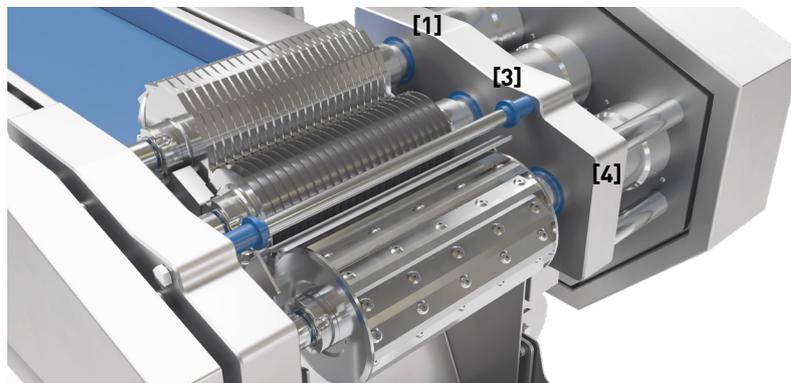
Особенности

- Производительность Юран Капситек как минимум на 30% выше по сравнению с предшественником Юран Хайтек 240 благодаря более широкой подающей ленте, шириной 300 мм, мощному 7,5 кВт мотору и улучшенному способу подачи.
- Профилированный подающий транспортер, длиной 2 метра с хорошим сцеплением стабилизирует продукт перед нарезкой, предотвращая его скопление или нарастание.
- Приводной верхний ремень был специально разработан таким образом, чтобы гарантировать надежную подачу продукта к режущим инструментам. Это значительно улучшает качество нарезки и приводит к значительному снижению мелких обрезков.
- Вход для твердого несжимаемого продукта, высотой до 25 мм и для сжимаемого продукта до 125 мм.
- Превосходная гигиена и открытый дизайн, разделенная зона продукта и привода, ограниченное использование изнашиваемых деталей, легко заменяемые подающие ленты и увеличенная производительность в совокупности снижают общую стоимость владения (TCO), обеспечивая быструю окупаемость инвестиций.

Принцип работы

Продукт подается и направляется транспортером к подающему валу [1] или приводному верхнему подающему транспортеру [2], который обеспечивает надежную подачу продукта на дисковые ножи [3].

Дисковые ножи нарезают продукт на соломку. Затем соломка нарезается шпинделем ножей поперечной резки [4] на кубики желаемой высоты или длины.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L x 300 mm x 25 mm для твердого, несжимаемого продукта L x 300 mm x 125 mm для сжимаемого продукта	7,5 кВт	267 x 97 x 168 см	700 кг	Верхний приводной транспортер в сборе

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

