

Tagliatrice a nastro per il taglio di cubetti e strisce ad alta capacità

Yuran™ Hytec 240 è una tagliatrice a nastro bidimensionale progettata per realizzare cubetti, strisce e filetti da una grande varietà di prodotti carnei e pollame. I prodotti possono essere tagliati al loro spessore naturale o ad uno spessore preselezionato. La macchina è disponibile anche con speciali attrezzi di taglio per produrre filetti dall'aspetto tagliato a mano.

Yuran Hytec 240 è disegnata secondo i più alti standard igienici e soddisfa tutti i requisiti tecnologici e sanitari dell'industria della carne e del pollame.

Applicazioni

Yuran Hytec 240 è ampiamente utilizzata nel settore della carne e del pollame per prodotti freschi, congelati in crosta, congelati temperati e cotti.

La tagliatrice accetta prodotti non comprimibili fino a 25 mm. Lo spessore della striscia o del cubetto corrisponderà allo spessore originale del prodotto. E' adatta anche per prodotti di diametro superiore per creare l'aspetto tagliato a mano.

Ha attrezzi di taglio dedicati per il taglio di prodotti alternativi alla carne.

Yuran Hytec 240



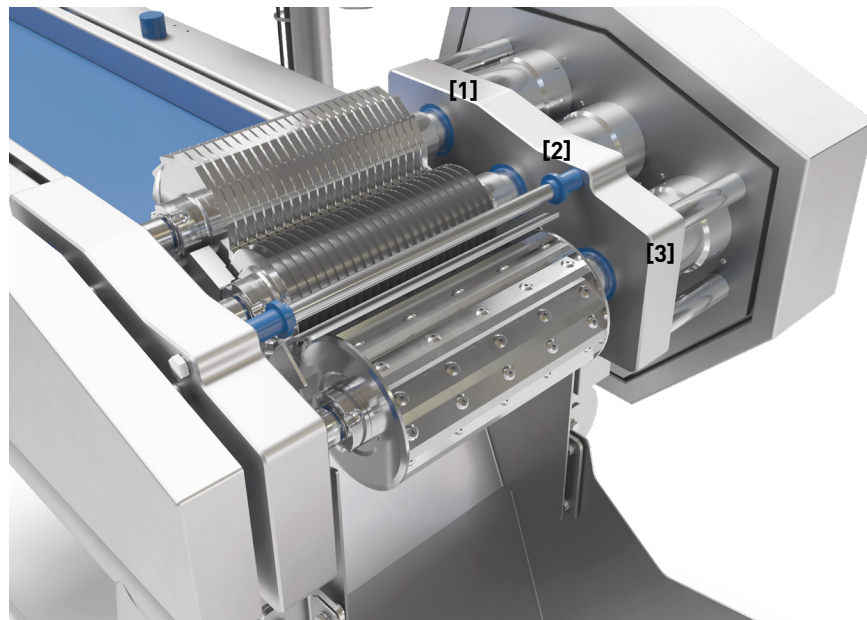
Caratteristiche

- Le zone prodotto e di trasmissione sono completamente separate, per facilitare una pulizia rapida e profonda.
- Gli alberi dei mandrini di taglio possono essere smontati e rimontati per un cambio rapido da una misura all'altra.
- Il nastro di trasporto può essere tolto velocemente per consentire una pulizia profonda.
- Il disegno intelligente assicura facilità d'uso.
- Il nastro di trasporto azionato da un variatore di frequenza permette di selezionare la corretta velocità per ottimizzare i risultati di taglio.

Principio di funzionamento

Il prodotto è alimentato da un nastro e guidato verso il rullo di alimentazione (1) che assicura un positivo trasferimento del prodotto attraverso le lame circolari (2).

Il mandrino delle lame circolari taglia il prodotto in strisce. Le strisce vengono quindi tagliate dal mandrino delle lame trasversali (3) in cubetti dell'altezza e lunghezza desiderata.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L X L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
L x 240 mm x H 25 mm	7,5 kW	219 x 93 x 181 cm	650 kg	4 kW telaio robusto, tubi di acciaio inossidabile

L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

