

含出料输送带的大产能带式切丁机-用于肉类、家禽、替代蛋白质和宠物食品

Yuran™ Hytec 300 EC是一款带式切丁机，用于各种肉类、家禽以及替代蛋白质产品的切丁、切条和切丝

它集成了一个出料输送带，特别为批量生产创造了优势。

创新的出料输送带可有效地收集切割产品，降低产品损失或溢出。切割后的产品和集成输送带之间的间隙保持了即使是最敏感的应用所需的距离。Yuran Hytec 300 EC便于将切割后的产品放入手提袋、手推车或其他输送系统中。

该机型配备双独立变速电机，适用于各类产品的切割。可将产品切割成预先确定的厚度或自然厚度的丁、丝、条、块。

应用

Yuran Hytec 300 EC广泛用于切割新鲜、冷冻、回火冷冻、（热）熟肉类及家禽类产品。它也为宠物食品的切割提供手撕、切丁和切条的解决方案。

它在切割熟牛肉、家禽和猪肉应用方面，可提供高效和一致的“手撕状”切割效果。这种手撕状产品是烧烤肉类、沙拉和披萨配料、特色三明治和手持零食的理想选择。

它配备了专业独特的切割刀具，根据产品的独特特性（粘度、高温、湿度），使替代肉类产品的切割和形状与动物性肉类相似。

Yuran Hytec 300 EC



设备特点

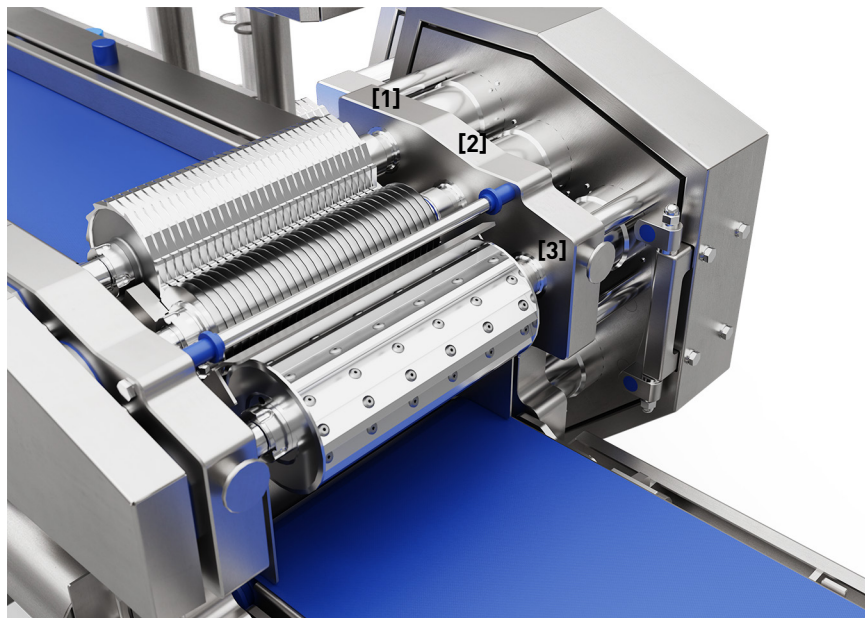
- 300毫米宽的输送带可以增加进料能力和加工更大尺寸产品的能力。
- 出料输送带便于将切割的产品装入手提袋、手推车或其他输送系统。在Yuran Hytec 300 EC批量进料过程中更换手提袋时，无需停止机器
- 切割刀轴提供从一种切割尺寸到另一种切割尺寸的快速转换，减少了生产过程中的停机时间。
- 智能卫生设计，确保机器快速清洁、方便、安全。

工作原理

产品通过输送带进料并引导到给进料辊[1]，确保将产品进料至圆盘刀[2]。

圆盘刀将产品切成条状。
条状产品随后被横切刀[3]主轴切成所需高度或长度的丁。

进料辊可以用预断系统代替，该系统作为初始还原工具，与随后的切割刀轴相结合，达到预期的最终结果。



技术数据

最大产品输入尺寸	电源	尺寸 (长 X 宽 X 高)	机器重量	可选项
长 300 mm x 高 27 mm	4 kW 横切刀辊 7,5 kW 输送带切割 刀具	293 x 104 x 183 cm	830 kg	实心结构、 不锈钢辊轮

产品设计重点关注食品卫生和操作安全

我们机器的设计和制造符合操作员和食品安全的最高标准，并且至少符合欧洲和北美有关食品接触材料的最新法规。

携手共建， 助力切割完美产品

在全球范围内，FAM STUMABO 提供演示设备和专家建议，以确定理想的切割设备来实现您想要的结果。

我们遍布世界各地并且装备齐全的测试中心可以让您评估产品质量和外观。请将产品发送给我们进行评估，我们很乐意为您提供建议。

