

Hochleistungs-Würfelschneider mit Förderband und Auslaufband – für Fleisch, Geflügel, alternative Proteine und Petfood-Produkte

Die Yuran™ Hytec 300 EC ist ein bandgespeister Würfelschneider, der eine Vielzahl von Fleisch-, Geflügel- und alternativen Proteinprodukten würfeln, in Streifen schneiden oder zerkleinern kann.

Sie verfügt über ein Auslaufband und bietet damit verschiedene Vorteile bei der Chargenverarbeitung.

Das innovative Auslaufband fängt das geschnittene Produkt effektiv auf und verhindert Produktverlust oder Verschütten. Der Abstand zwischen geschnittenem Produkt und Förderband bewahrt die geforderte Qualität, selbst bei empfindlichen Anwendungen. Die Yuran Hytec 300 EC erleichtert das Ableiten in Behälter, Eurobins oder weitere Fördersysteme.

Dank zwei unabhängig regelbarer Antriebe bietet der Würfelschneider eine große Schnittvielfalt. Würfel, Streifen, Flocken oder Stücke lassen sich aus Produkten mit vorgegebener oder natürlicher Dicke herstellen.

Anwendungen

Die Yuran Hytec 300 EC wird häufig für das Schneiden von frischem, teilgefrorenem und (heiß) gekochtem Fleisch und Geflügel eingesetzt. Sie bietet zudem eine ideale Lösung zum Zerkleinern, Würfeln und Streifenschneiden von Petfood-Produkten.

Sie ermöglicht ein effizientes und gleichmässiges Zerrupfen im Pulled-Look (z.B. pulled porc). Diese „Pulled“-Produkte sind beliebt für BBQ-Fleisch, Beläge für Salat und Pizza sowie Sandwiches und Snacks.

Spezielle Schneidwerkzeuge sind auf die besonderen Eigenschaften extrudierter Produkte (Viskosität, hohe Temperaturen, Feuchtigkeit) ausgelegt und ermöglichen pflanzliche Fleischalternativen in schnitt- und formähnlichen Varianten zu herkömmlichem Fleisch.

Yuran Hytec 300 EC



Eigenschaften

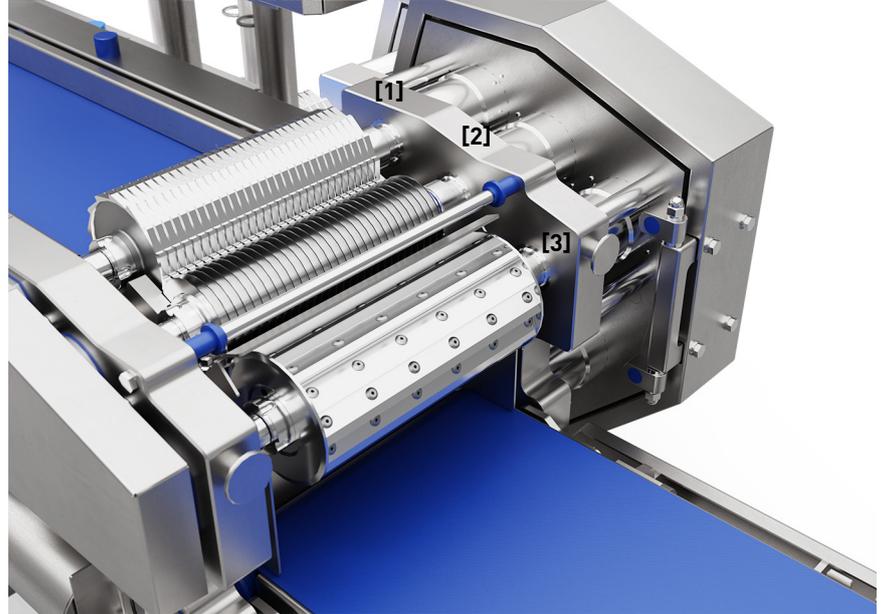
- Das 300 mm breite Förderband sorgt für höhere Zufuhrkapazität und ermöglicht die Verarbeitung größerer Produktdimensionen.
- Das Auslaufband erleichtert das Ableiten des geschnittenen Produkts in Behälter, Eurobins oder andere Fördersysteme. Die Yuran Hytec 300 EC macht einen Maschinenstopp beim Wechsel von Behältern während der Chargenproduktion überflüssig.
- Dank der schnell entnehmbaren verzahnten Wellen an den Schneidspindeln lassen sich Schnittgrößen rasch wechseln, was Stillstandzeiten in der Produktion verringert.
- Das durchdachte Hygienesdesign ermöglicht eine schnelle, einfache und sichere Reinigung der Maschine.

Funktionsprinzip

Das Produkt wird über ein Förderband zu einer Einzugschwabe [1] geleitet, die es sicher zu den Rundmessern [2] führt.

Die Rundmesser teilen das Produkt in Streifen. Anschließend werden die Streifen von der Querschnittsspindel [3] geschnitten. Die endgültige Dicke des Streifen entspricht der vorgegebenen oder natürlichen Dicke des Originalprodukts.

Die Einzugschwabe kann durch ein Vorschneidesystem ersetzt werden, das erste Zerkleinerungsaufgaben übernimmt. In Kombination mit weiteren Schneid- und Zerkleinerungsspindeln entsteht das gewünschte Endergebnis.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM- VERSORUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN- GEWICHT	OPTIONEN
L x H 300 x 27 mm	4 kW (Hackmesserwelle) 7,5 kW (Transportbänder)	293 x 104 x 183 cm	830 kg	Stabiler Rahmen

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

