

Cubitadora de alta capacidad alimentada por correa y con transportador de salida - para productos cárnicos, avícolas, proteínas alternativas y alimentos para mascotas

La Yuran™ Hytec 300 EC es una cubitadora alimentada por correa diseñada para cortar en dados, tiras y hebras una gran variedad de productos cárnicos, avícolas y de proteínas alternativas.

Integra un transportador de salida y ofrece varias ventajas específicamente para el procesamiento por lotes.

El innovador transportador de salida ayuda a capturar eficazmente las piezas cortadas y elimina la pérdida o el derrame de producto. La separación entre el producto cortado descargado y el transportador integrado garantiza la calidad requerida incluso en las aplicaciones más delicadas. La Yuran Hytec 300 EC facilita la descarga del producto cortado en contenedores, en un carro Eurobin o en sistemas de transporte adicionales.

La cubitadora ofrece versatilidad de corte multiproducto gracias al uso de dos motores independientes de velocidad variable. Se pueden obtener dados, tiras, jirones o trozos a partir de productos de un grosor predeterminado o natural.

Aplicaciones

La Yuran Hytec 300 EC se utiliza ampliamente para cortar productos cárnicos y avícolas frescos, congelados superficialmente, congelados templados y cocinados (caliente). También presenta una solución única para aplicaciones de trituración, corte en dados y corte en tiras en la industria de los alimentos para mascotas.

Proporciona un aspecto desmenuzado eficiente y uniforme en el corte de carnes cocidas de vacuno, ave y cerdo. Este corte es ideal para productos para barbacoa, ensaladas, pizzas, bocadillos especiales o tentempiés.

Sus herramientas de corte especializadas están diseñadas para manejar las características únicas (viscosidad, altas temperaturas, humedad) de los productos extruidos, con el fin de crear productos cárnicos alternativos en cortes y formas similares a la carne de origen animal.

Yuran **Hytec 300 EC**



Características

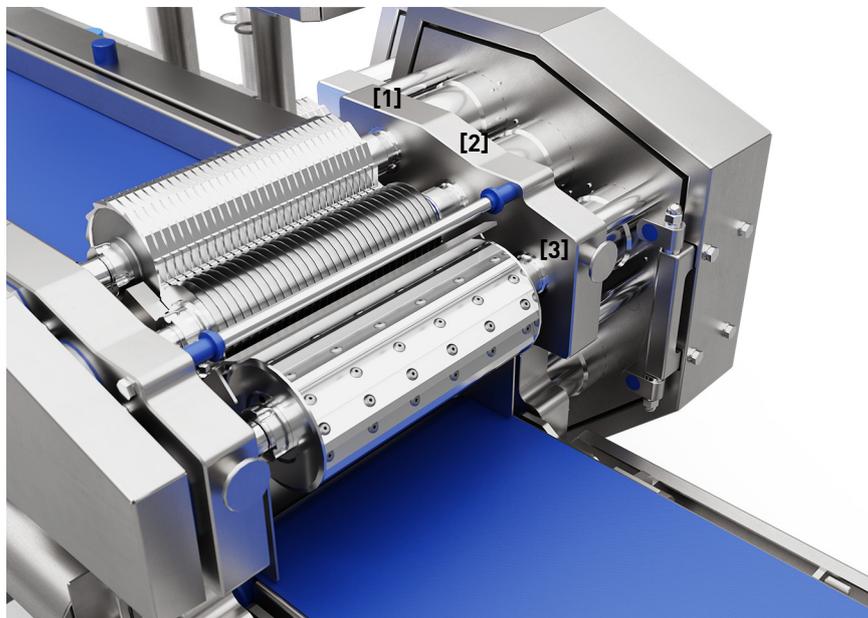
- La correa de transporte de 300 mm de ancho permite aumentar la capacidad de alimentación y procesar productos de mayor tamaño.
- El nuevo sistema facilita la descarga del producto cortado en contenedores, en un carro Eurobin o en sistemas de transporte adicionales. La Yuran Hytec 300 EC elimina la necesidad de detener la máquina para reemplazar los contenedores durante la alimentación por lotes.
- Los ejes ranurados desmontables de los husillos de corte permiten pasar rápidamente de un tamaño de corte a otro, lo que reduce los tiempos de inactividad en el proceso de producción.
- Su diseño higiénico inteligente permite limpiar la máquina de forma rápida, sencilla y segura.

Principio de funcionamiento

El producto se alimenta a través de la cinta y se guía hacia el rodillo de alimentación [1], que garantiza una transferencia positiva del producto a las cuchillas circulares [2].

Las cuchillas circulares cortan el producto en tiras. A continuación, el eje de cuchillas transversales [3] corta las tiras en dados. El espesor final de la tira será igual al espesor predeterminado o natural del producto original.

El rodillo de alimentación puede sustituirse por un sistema de pretrituration que sirve como herramienta de reducción inicial para conseguir el resultado final deseado en combinación con los husillos de corte y desmenuzados posteriores.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 300 x Al 27 mm	4 kW (eje de cuchillas transversales) 7,5 kW (correa de transporte y herramientas de corte)	293 x 104 x 183 cm	830 kg	bastidor macizo

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece equipos de demostración y asesoramiento experto para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de centros de prueba totalmente equipados distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

