

Coupeuse à tapis de grande capacité pour la viande, la volaille, les produits à base de protéines alternatives et d'aliments pour animaux de compagnie

La Yuran™ Hytec 300 EC est une cubeuse à tapis conçue pour couper en cubes, trancher et effilocheur une grande variété de produits à base de viande, de volaille et de protéines alternatives.

Elle intègre un tapis de sortie et apporte plusieurs avantages spécifiques au traitement par lots.

Grâce à son design innovant, le tapis de sortie récupère efficacement les produits coupés tout en évitant toute perte ou dispersion du produit. L'espace entre le produit expulsé et le tapis intégré garantit une qualité optimale, même dans les applications les plus délicates. La Yuran Hytec 300 EC permet d'acheminer le produit coupé vers des bacs, un chariot Eurobin ou d'autres tapis complémentaires.

La coupeuse offre une polyvalence de coupe multi-produits grâce à l'utilisation de deux moteurs indépendants à vitesse variable. Il est possible de produire des cubes, des lanières, des effilochés ainsi que des morceaux irréguliers à partir de produits d'une épaisseur prédéterminée ou naturelle.

Applications

La Yuran Hytec 300 EC est largement utilisée pour la coupe de produits frais à base de viande et de volaille, surgelés croutés, surgelés tempérés et cuits (à chaud). Elle offre une solution innovante pour l'effilochage, le découpage en cubes et en lanières, adaptée à diverses applications dans l'industrie de l'alimentation pour animaux de compagnie.

Elle permet d'effilocheur efficacement et régulièrement les viandes de boeuf, de volaille et de porc cuites. Ces produits sont idéaux pour les viandes pour barbecue, les garnitures de salades, pizzas et sandwichs ainsi que pour les plats à emporter.

Des outils de coupe spécialisés sont conçus pour faire face aux caractéristiques uniques (viscosité, températures élevées, humidité) des produits extrudés afin de créer des produits carnés alternatifs dans des coupes et des formes semblables à la viande d'origine animale.

Yuran Hytec 300 EC



Caractéristiques

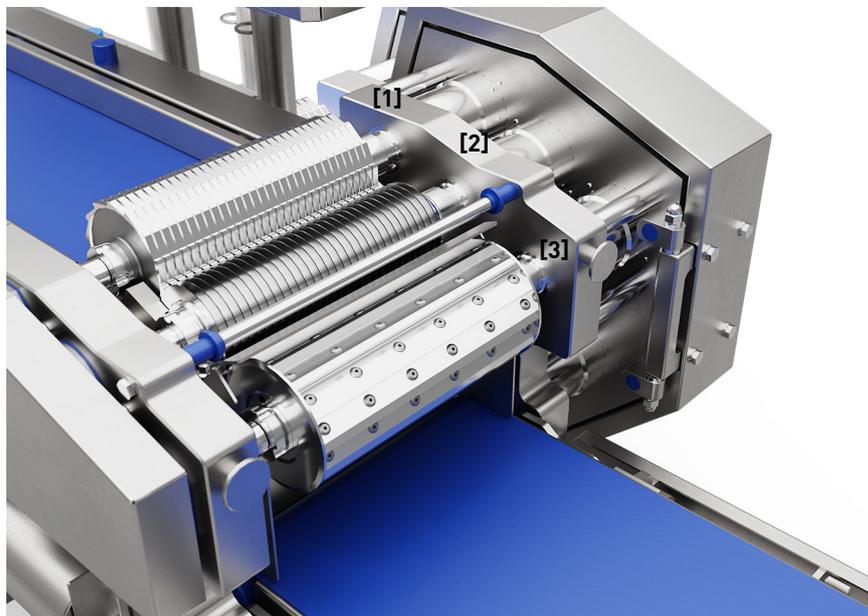
- Le tapis d'alimentation de 300 mm de large permet d'augmenter la capacité d'alimentation et de traiter des produits de plus grandes dimensions.
- Le tapis de sortie permet d'acheminer le produit coupé vers des bacs, un chariot Eurobin ou d'autres tapis complémentaires. La technologie Yuran Hytec 300 EC élimine ainsi la nécessité d'interrompre le fonctionnement de la machine lors du remplacement des bacs.
- Les arbres de mandrins de coupe peuvent être démontés et remontés pour passer rapidement d'une taille de coupe à une autre, réduisant ainsi les temps d'arrêt dans le processus de production.
- La conception hygiénique intelligente permet de nettoyer la machine rapidement, facilement et en toute sécurité.

Principe de fonctionnement

Le produit est alimenté par le tapis et guidé vers le rouleau d'alimentation [1], qui assure un transfert positif du produit dans les couteaux circulaires [2].

Les couteaux circulaires découpent le produit en lanières. Les lanières sont ensuite coupées en cubes par les couteaux transversaux [3]. L'épaisseur finale de la lanière sera la même que l'épaisseur prédéterminée ou naturelle du produit original.

Le rouleau d'alimentation peut être remplacé par un outil spécifique qui réalisera une première transformation du produit afin d'obtenir le résultat final souhaité et ce, en combinaison avec les mandrins de coupe et d'effilochage suivants.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L x 300 mm (L) x H 27 mm	4 kW (mandrin coupe transversal) 7,5 kW (tapis d'alimentation vers outils de coupe)	293 x 104 x 183 cm	830 kg	châssis plein

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des équipements de démonstration et des conseils d'experts pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos centres de test entièrement équipés dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

