

Cubettatrice a nastro di elevata capacità con nastro d'uscita - per prodotti carnei, pollame, proteine alternative e petfood.

Yuran™ Hytec 300 EC è una tagliatrice a nastro progettata per realizzare cubetti, strisce e sfilacci di una grande varietà di prodotti carnei, pollame e proteine alternative.

Integra un nastro d'uscita e offre vari vantaggi in particolare per i processi a batch. L'innovativo nastro d'uscita aiuta in modo efficace la raccolta dei pezzi tagliati ed elimina la perdita e la fuoriuscita di prodotto. Lo spazio tra il prodotto tagliato scaricato e il nastro di trasporto integrato mantiene la qualità richiesta anche con le applicazioni più sensibili. Yuran Hytec 300 EC facilita lo scarico del prodotto tagliato in contenitori, carrelli Eurobin o sistemi di trasporto aggiuntivi.

La cubettatrice fornisce la versatilità di tagliare molti prodotti grazie all'impiego di due motori indipendenti a velocità regolabile. Si possono realizzare cubetti, strisce, sfilacci e pezzi da prodotti di spessore naturale o predefinito.

Applicazioni

Yuran Hytec 300 EC è ampiamente usata per tagliare prodotti carnei e pollame fresco, congelato in crosta, congelato temperato e cotto (caldo). Presenta anche una soluzione unica per tagliare sfilacci, cubetti e strisce per l'industria del petfood.

Realizza in modo efficiente ed uniforme sfilacci con un aspetto "tagliato a mano" di pollame e carni cotte, di manzo e di maiale. I prodotti di aspetto tagliato a mano sono ideali per carni grigliate, farciture di insalate e di pizze, panini speciali e stuzzichini.

Gli attrezzi di taglio specializzati sono progettati per far fronte alle caratteristiche particolari (viscosità, temperature elevate, umidità) dei prodotti estrusi per creare prodotti di carni alternative nei tagli e formati famigliari delle carni animali.

Yuran **Hytec 300 EC**



Caratteristiche

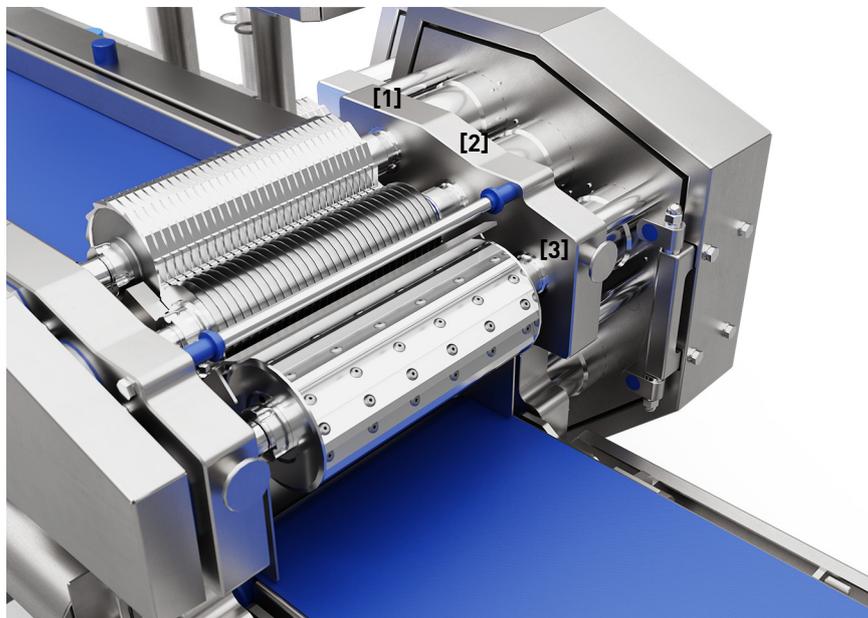
- Il nastro di trasporto con una larghezza di 300 mm permette una capacità maggiore e di trasformare prodotti più grandi.
- Il nastro d'uscita facilita lo scarico del prodotto tagliato in contenitori, carrelli Eurobin o sistemi di trasporto aggiuntivi. Yuran Hytec 300 EC elimina la necessità di fermare la macchina quando si deve sostituire il contenitore durante l'alimentazione a batch.
- Gli alberi scanalati di facile rimozione dei mandrini permettono un rapido cambio da una misura di taglio all'altra riducendo i tempi morti del processo di produzione.
- Il disegno sanitario intelligente assicura che la macchina possa essere pulita velocemente, facilmente ed in sicurezza.

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].

Le lame circolari tagliano il prodotto in strisce. Le strisce vengono quindi tagliate dal mandrino delle lame trasversali [3] in cubetti. Lo spessore finale della striscia corrisponderà a quella predefinita o allo spessore naturale del prodotto in origine.

Il rullo di alimentazione può essere sostituito da un sistema pre-taglio che funge da iniziale attrezzo di riduzione per raggiungere il risultato finale desiderato in combinazione con i successivi mandrini per strisce e sfilacci.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L x L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
L x 300 mm (L) x H 27 mm	4 kW (mandrino trasversale) 7,5 kW (nastro di trasporto attrezzi di taglio)	293 x 104 x 183 cm	830 kg	telaio robusto

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.

