

Bandsnijmachine met hoge capaciteit voor vlees, gevogelte, alternatieve eiwitproducten en diervoeding

De Yuran™ Hytec 300 EC is een snijmachine met bandtoevoer, ontworpen om een grote verscheidenheid aan vlees-, gevogelte- en alternatieve eiwitproducten in blokjes, reepjes en sliertjes te snijden.

Ze integreert een uitvoerband en biedt meerdere voordelen die specifiek zijn voor batchverwerking.

De innovatieve uitvoerband vangt de gesneden producten efficiënt op en voorkomt verlies of verspilling van het product. De ruimte tussen het afgevoerde gesneden product en de geïntegreerde uitvoerband waarborgt de vereiste kwaliteit, zelfs voor de meest delicate toepassingen. De Yuran Hytec 300 EC maakt het mogelijk het gesneden product in bakken, in een Eurobin-kar of op andere transportbanden af te voeren.

De machine biedt een snij-veelzijdigheid voor meerdere producten dankzij het gebruik van dubbele, onafhankelijk opererende motoren met variabele snelheid. Blokjes, reepjes, sliertjes, stukjes kunnen worden vervaardigd uit producten met een vooraf bepaalde of natuurlijke dikte.

Toepassingen

De Yuran Hytec 300 EC wordt veel gebruikt voor het snijden van verse, korstgevroren, getempereerde diepgevroren en (heet) gekookte vlees- en gevogelteproducten. Ze biedt ook een unieke oplossing voor het verwerken van diervoedingstoepassingen.

De machine kan gekookt rundvlees, gevogelte en varkensvlees efficiënt en consistent versnipperen tot een "pulled look". De producten met "handpulled look" zijn ideaal voor barbecuevoles, salade- en pizza toppings, sandwiches en snacks.

Gespecialiseerde snijgereedschappen zijn ontworpen om rekening te houden met de unieke kenmerken (viscositeit, hoge temperaturen, vocht) van geëxtrudeerde producten waardoor alternatieve vleesproducten kunnen gecreëerd worden in snijmaten- en vormen die gelijken op dierlijke vleesproducten.

Yuran **Hytec 300 EC**



Eigenschappen

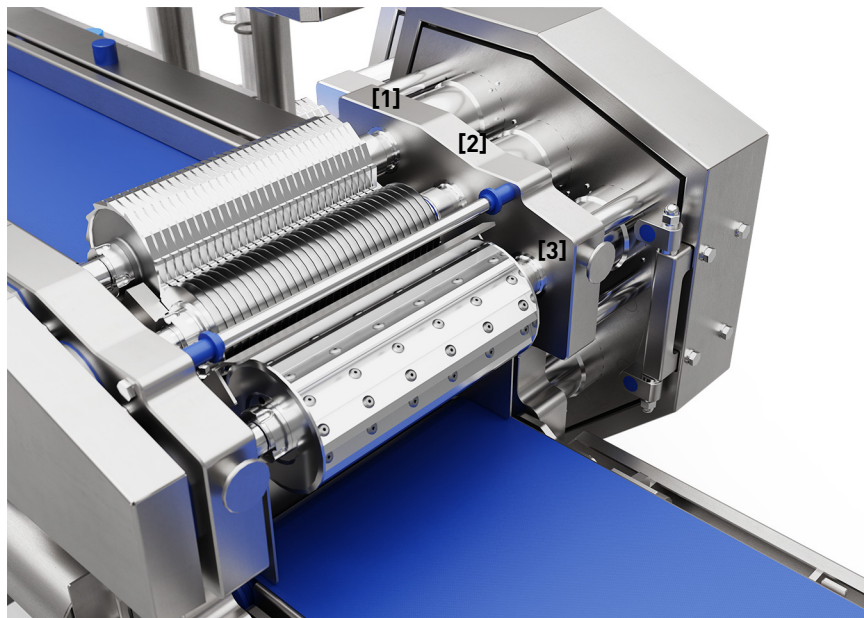
- De 300 mm brede toevoerband zorgt voor een grotere aanvoercapaciteit en de mogelijkheid om producten met grotere afmetingen te verwerken.
- De uitvoerband maakt het mogelijk het gesneden product in bakken of in een Eurobin-kar of op andere transportbanden af te voeren. Met de Yuran Hytec 300 EC is het niet meer noodzakelijk de machine te stoppen bij het vervangen van bakken tijdens batchvoeding.
- De snel verwijderbare spieassen van de snijrollen zorgen voor een snelle omschakeling van de ene snijmaat naar de andere, waardoor stilstand in het productieproces wordt verminderd.
- Het slimme hygiënische ontwerp zorgt ervoor dat de machine snel, eenvoudig en veilig gereinigd kan worden.

Werkingsprincipe

Het product wordt via de band aangevoerd en naar de invoerrol [1] geleid, wat zorgt voor een positieve overdracht van het product naar de cirkelmessen [2].

De cirkelmessen snijden het product in reepjes. Vervolgens worden de reepjes door de dwarsmessenrol [3] in blokjes gesneden. De uiteindelijke dikte van het reepje is gelijk aan de vooraf bepaalde of natuurlijke dikte van het oorspronkelijke product.

De invoerrol kan worden vervangen door een voorbreeksysteem dat dient als initiële reductietool om vervolgens, in combinatie met aansluitende snij- en versnipperrollen, het gewenste eindresultaat te bereiken.



Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINE- GEWICHT	OPTIES
L x 300 mm (B) x 27 mm (H)	4 kW (dwarsmessen) 7,5 kW (transportband snijonderdelen)	293 x 104 x 183 cm	830 kg	massief frame

Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

Wereldwijd biedt FAM STUMABO demonstratieapparatuur en deskundig advies om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt. Onze volledig ingerichte testcentra over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

