

**Высокопроизводительный дайсер с
транспортной подачей продукта
для мяса, птицы, альтернативного
белка, и влажных кормов для
животных**

Юран Хайтек 300 ЕС дайсер с транспортной подачей продукта, предназначенный для нарезки на кубик или соломку большого ассортимента продуктов из мяса, птицы и альтернативного белка.

В него встроен выходной конвейер, что дает ряд преимуществ, особенно при порционной загрузке.

Инновационный выходной конвейер помогает эффективно захватывать нарезанный продукт и исключает потерю или просыпание продукта. Зазор между выгружаемым нарезанным продуктом и встроенным конвейером обеспечивает качество, необходимое даже для самых сложных применений. Это облегчает выгрузку нарезанного продукта в контейнеры, тележку-контейнер или дополнительные системы транспортировки.

Дайсер обеспечивает универсальность при нарезке благодаря использованию двух независимых двигателей с регулируемой скоростью вращения. Кубики, полоски, шредеры, ломти могут быть из продуктов заданной или естественной толщины.

Применение

Юран Хайтек 300 ЕС широко используется для нарезки свежих, замороженных, темперированных замороженных и (горячих) вареных продуктов из мяса и птицы. Она также представляет собой уникальное решение для измельчения, нарезки кубиками и соломкой кормов для домашних животных.

Он обеспечивает эффективный и равномерный разрыв на волокна вареной говядины, птицы и свинины, что идеально подходит для приготовления мяса на гриле, начинок для салатов и пиццы, фирменных сэндвичей и легких закусок.

Специализированные режущие инструменты разработаны с учетом уникальных характеристик (вязкость, высокие температуры, влажность) экструдированных продуктов для создания альтернативных мясных продуктов в разрезах и формах, привычных для мяса животного происхождения.

Yuran
Hytec 300 EC



Характеристики

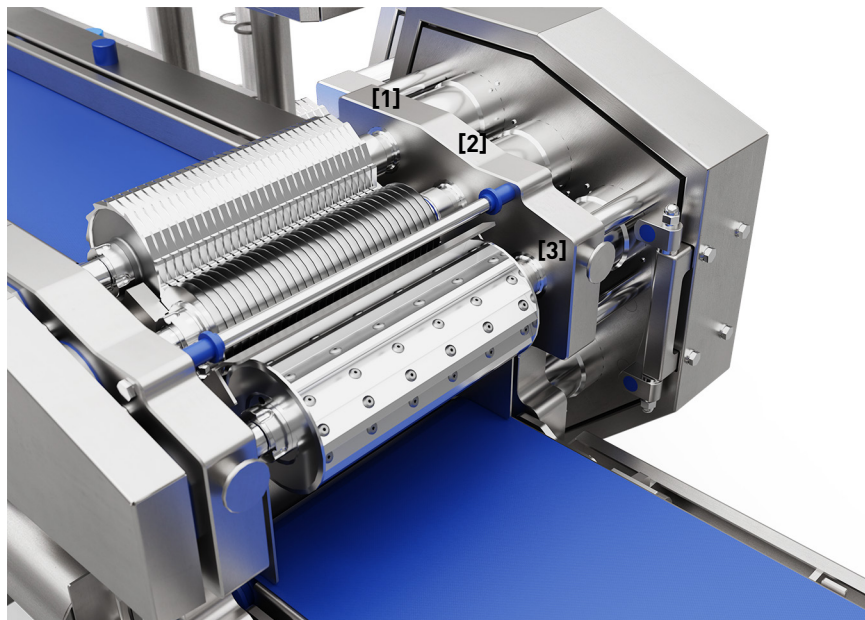
- Конвейерная лента шириной 300 мм обеспечивает повышенную производительность подачи и возможность обработки продуктов больших размеров.
- Выходной конвейер облегчает выгрузку нарезанного продукта в лотки, тележку типа евроконтейнер или дополнительные системы транспортировки. Юран Хайтек 300 ЕС избавляет от необходимости останавливать машину при замене контейнеров во время порционной подачи.
- Быстросъемные шлицевые валы режущих шпинделей обеспечивают быструю переналадку с одного размера реза на другой, сокращая время простоя в производственном процессе.
- Продуманная гигиеничная конструкция обеспечивает быструю, легкую и безопасную мойку машины.

Принцип работы

Продукт подается транспортером и направляется к подающему валу [1], который обеспечивает равномерную подачу продукта на дисковые ножи [2].

Дисковыми ножами продукт нарезается на полоски или соломку. Затем полоски нарезаются поперечным ножом [3] на кубик или брусок нужной длины. Конечная толщина нарезки будет такой же, как и заданная или естественная толщина исходного продукта.

Подающий вал может быть заменен системой предварительного измельчения, которая служит в качестве начального режущего инструмента для достижения желаемого конечного результата в сочетании с последующими шпинделями дисковых ножей и поперечного реза.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
Д x 300 mm (Ш) x 27 mm (В)	4 kW (шпиндель поперечного реза) 7,5 kW (подающий транспортер, режущий узел)	293 x 104 x 183 см	830 кг	усиленная рама

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

"Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!"

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают демонстрационное оборудование и предоставляют экспертные консультации, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши испытательные центры, расположенные по всему миру и оснащенные всеми необходимыми средствами, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

