

## 适用于肉类、家禽和替代蛋白产品的高产能传送带进料切丁机

Yuran™ Hytec 300 是一款传送带进料切丁机，专用于将各种肉类、家禽和替代蛋白产品切丁、切条和切丝。

相较于标准型号 Yuran Hytec 240，300 mm 宽的进料传送带具有更高的产能以及加工更大尺寸产品的能力。

此外，由于机器使用了双独立变速电机，因而具备了切割多种产品的灵活性。可将预定或自然厚度的产品切割成丁状、条状、丝状或块状。

各种新型切割工具的创新设计与横切刀轴的独立旋转相结合，可以更好地控制切割的尺寸/形状，提升产品外观。

### 应用

Yuran Hytec 300 广泛用于切割新鲜、外层冰冻、调温冷冻以及（热）熟肉类和家禽产品。

可高效且一致地将熟牛肉、禽肉和猪肉切成具有“手撕外观”的丝状。手撕外观产品非常适合用于制作烤肉、沙拉和披萨配料、特色三明治和方便携带的小食。

专门设计的切割刀具可应对**挤压制品**的独特特性（粘度、高温、湿度），从而生产出与动物肉有着相似的切割和形状的**替代肉制品**。

## Yuran Hytec 300



### 设备特点

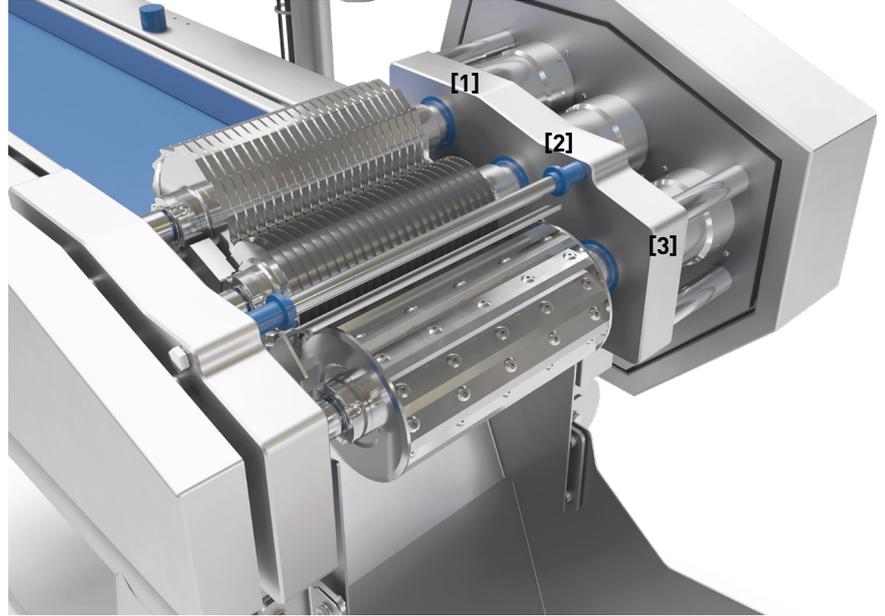
- 300mm宽的传送带提高了进料能力以及加工更大尺寸产品的能力。
- 双独立变速电机可调整切割尺寸/形状，因而无需额外购买其他切割工具，节省了成本。
- 切割主轴配有快速可拆卸的花键轴，能够快速切换不同的切割尺寸，从而减少生产过程中的停机时间。
- 智能卫生设计确保可以快速、轻松、安全地清洁机器。

## 工作原理

[1]产品通过传送带进料并被引导至进料辊；

[2]确保产品能够成功转移到圆刀中并利用圆刀将其切成条状；[3]然后由横切刀刀轴将条状产品切成所需高度或长度的丁状。

可使用预切系统替代进料辊作为初始碎肉工具，与后面的切割和切丝刀轴结合使用，可实现所需的最终结果。



## 技术数据

最大产品输入尺寸	电源	尺寸 (长 X 宽 X 高)	机器重量	可选项
长 300 mm x 高 27 mm	4 kW (crosscut spindle) 7,5 kW (conveyor belt cutting tools)	218 x 104 x 167 cm	725 kg	实心结构、 不锈钢辊轮

## 产品设计重点关注食品卫生和操作安全

我们机器的设计和制造符合操作员和食品安全的最高标准，并且至少符合欧洲和北美有关食品接触材料的最新法规。

## 携手共建， 助力切割完美产品

在全球范围内，FAM STUMABO 提供**演示设备**和**专家建议**，以确定理想的切割设备来实现您想要的结果。

我们遍布世界各地并且**装备齐全的测试中心**可以让您评估产品质量和外观。请将产品发送给我们进行评估，我们很乐意为您提供建议。

