

Hochleistungs-Würfelschneider mit Bandeinfuhr für Fleisch, Geflügel und alternative Proteinprodukte

Der Yuran™ Hytec 300 ist ein Würfelschneider mit Bandzuführung, der eine Vielzahl von Fleisch-, Geflügel- und alternativen Proteinprodukten würfelt, in Streifen schneidet und zerkleinert.

Im Vergleich zum Standardmodell Yuran Hytec 240 bietet das 300 mm breite Zuführband eine höhere Kapazität und die Möglichkeit, Produkte mit größeren Abmessungen zu verarbeiten.

Darüber hinaus bietet er durch den Einsatz von zwei unabhängigen Motoren mit variabler Drehzahl eine sehr hohe Vielseitigkeit. Würfel, Streifen, Schnitzel, Stücke können aus Produkten mit einer vorbestimmten oder natürlichen Dicke hergestellt werden.

Das innovative Design verschiedener neuer Schneidwerkzeuge in Kombination mit der unabhängigen Rotation der Hackmesserwelle ermöglicht eine bessere Kontrolle von Schnittgröße/-form und Produktaussehen.

Anwendungen

Der Yuran Hytec 300 wird häufig zum Schneiden von frischen, krustengefrorenen, temperiert gefrorenen und (heiß) gegarten Fleisch- und Geflügelprodukten eingesetzt.

Er sorgt für eine effiziente und gleichmäßige Zerkleinerung von gekochtem Rind-, Geflügel- und Schweinefleisch im **“Pulled Look”**. Die Pulled-Look-Produkte eignen sich ideal für Grillfleisch, Salat- und Pizzabeläge, Sandwiches und Snacks zum Mitnehmen.

Die Schneidwerkzeuge wurden speziell zur Bewältigung der besonderen Eigenschaften (Viskosität, hohe Temperaturen, Feuchtigkeit) von **extrudierten Produkten zur Herstellung alternativer Fleischerzeugnisse** in Schnitten und Formen, wie sie von tierischem Fleisch bekannt sind,

Yuran Hytec 300



Eigenschaften

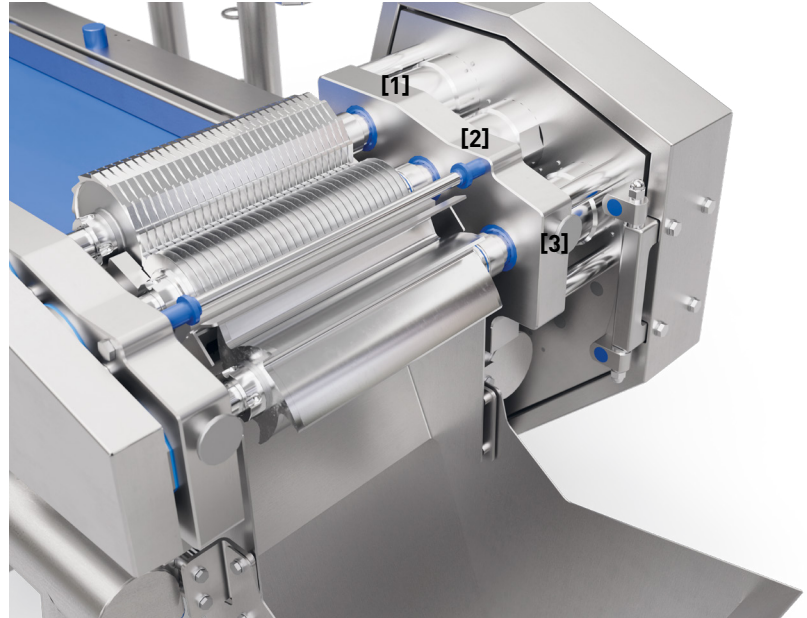
- Das 300 mm breite Förderband ermöglicht eine höhere Förderleistung und die Verarbeitung von Produkten mit größeren Abmessungen.
- Die beiden unabhängigen drehzahlveränderlichen Motoren ermöglichen die Anpassung der Schnittgröße und -form ohne zusätzliche Kosten für zusätzliche Schneidwerkzeuge.
- Die schnell austauschbaren Keilwellen der Messerwellen ermöglichen ein schnelles Umrüsten von einer Schnittgröße auf eine andere, wodurch die Stillstandszeiten im Produktionsprozess reduziert werden.
- Das ausgeklügelte Hygienesdesign sorgt dafür, dass die Maschine schnell, einfach und verlässlich gereinigt werden kann.

Funktionsprinzip

Das Produkt wird über das Band aufgegeben und zur Mitnehmerwelle [1] geführt, die für eine saubere Übergabe des Produkts an die Rundmesserwelle [2].

Die Rundmesser schneiden das Produkt in Streifen. Die Streifen werden dann von der Hackmesserwelle [3] in der gewünschten Höhe oder Länge geschnitten.

Die Mitnehmerwelle kann durch ein Vorbrechsystem ersetzt werden, welches als Vorzerkleinerungswerkzeug dient, um in Kombination mit den nachfolgenden Messer- und Zerkleinerungswellen das gewünschte Endergebnis zu erzielen.



MAXIMALE EINFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM- VERSORUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN- GEWICHT	OPTIONEN
L x H 300 x 27 mm	4 kW (Hackmesserwelle) 7,5 kW (Transportbänder)	218 x 104 x 167 cm	725 kg	Stabiler Rahmen

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

