

Cubettatrice a nastro di elevata capacità per prodotti carnei, pollame e proteine alternative

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

Rispetto al modello standard Yuran 240, il nastro di alimentazione di 300 mm offre una capacità maggiore e la possibilità di lavorare prodotti di dimensioni superiori.

Inoltre fornisce la versatilità di tagliare molti prodotti grazie all'impiego di un doppio motore a velocità variabile. Si possono realizzare cubetti, strisce, filetti e pezzi da prodotti di spessore naturale o predefinito.

Il disegno innovativo di vari nuovi attrezzi di taglio combinati alla rotazione indipendente del mandrino delle lame trasversali permette un miglior controllo del formato/misura di taglio e dell'aspetto del prodotto.

Applicazioni

Yuran Hytec 300 è ampiamente usata per tagliare prodotti carnei e pollame fresco, congelato in crosta, congelato-temperato e cotto (caldo).

Realizza in modo efficiente ed uniforme filetti dall'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) di **prodotti estrusi per creare prodotti di carni alternative** nei tagli e formati famigliari delle carni animali.

Yuran Hytec 300



Caratteristiche

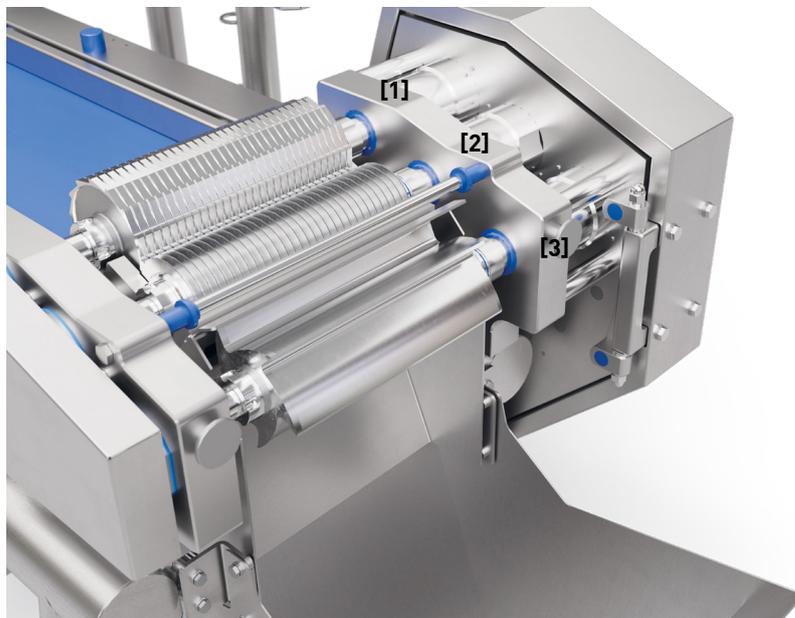
- Il nastro di trasporto di 300 mm permette una capacità maggiore e di trasformare prodotti più grandi.
- Doppi motori a velocità regolabile indipendenti consentono di adattare misura/formato di taglio senza costose attrezzature di taglio aggiuntive.
- Gli alberi scanalati di facile rimozione dei mandrini 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 dell'altezza o lunghezza desiderata.

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



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)	218 x 104 x 167 cm	725 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.

