

Bandsnijmachine met hoge capaciteit voor vlees, gevogelte en alternatieve eiwitproducten

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

Vergeleken met het standaardmodel Yuran Hytec 240 biedt de 300 mm brede toevoerband een verhoogde capaciteit en de mogelijkheid om producten met grotere afmetingen te verwerken.

Bovendien biedt deze machine een snijveelzijdigheid 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.

Het innovatieve ontwerp van verschillende nieuwe snijgereedschappen, gecombineerd met de onafhankelijke rotatie van de afkortmessenrol, zorgt voor een beter controleerbare snijgrootte/-vorm en productuiterlijk.

Toepassingen

De Yuran Hytec 300 wordt veel gebruikt voor het snijden van verse, korstgevroren, getempereerde diepgevroren en (heet) gekookte vlees- en gevogelteproducten.

De machine kan gekookt rundvlees, gevogelte en varkensvlees efficiënt en consistent versnipperen tot een "pulled look". De producten met "handpulled look" zijn ideaal voor barbecuevlees, 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



Eigenschappen

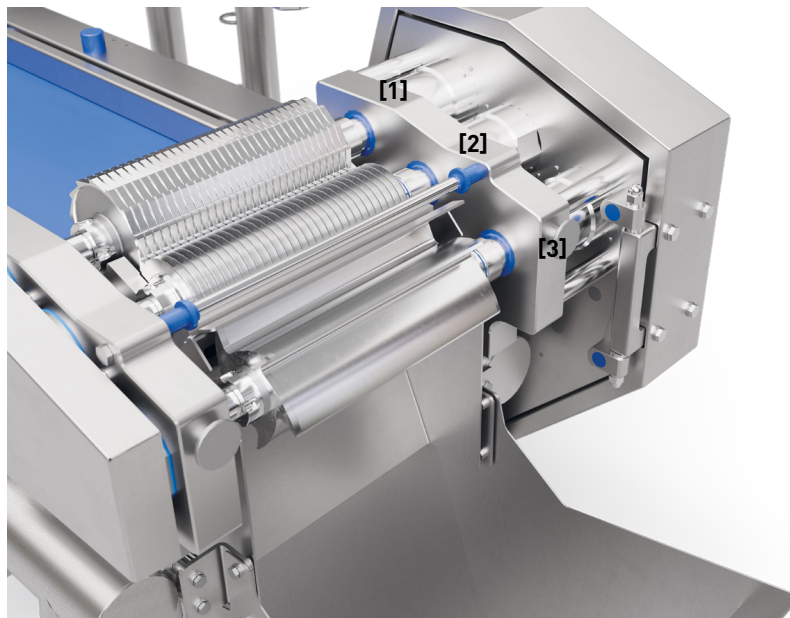
- De 300 mm brede toevoerband zorgt voor een grotere aanvoercapaciteit en de mogelijkheid om producten met grotere afmetingen te verwerken.
- De dubbele, onafhankelijk opererende motoren met variabele snelheid maken aanpassingen van de snijgrootte/-vorm mogelijk zonder de extra kosten voor bijkomende snijgereedschappen.
- 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 afkortmessenrol [3] in blokjes gesneden op de gewenste hoogte of lengte.

De invoerrol kan worden vervangen door een voorbreeksysteem dat dient als initiële reductie-tool 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)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
L x 300 mm (B) x 27 mm (H)	4 kW (dwarsmessen) 7,5 kW (transportband snijonderdelen)	218 x 104 x 167 cm	725 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.

