

## Wysokowydajna kostkownica taśmowa do mięsa, drobiu i produktów z białka alternatywnego

Yuran™ Hytec 300 to kostkownica taśmowa przeznaczona do krojenia w kostkę, w paski oraz wiórkowania szerokiej gamy produktów mięsnych, drobiowych i z białka alternatywnego.

W porównaniu do standardowego modelu Yuran Hytec 240, taśma podająca o szerokości 300 mm zapewnia zwiększoną wydajność i możliwość przetwarzania produktów o większych wymiarach.

Ponadto zapewnia wszechstronność krojenia wielu produktów dzięki zastosowaniu dwóch niezależnych silników o zmiennej prędkości. Kostki, słupki, wiórki, kawałki mogą być wytwarzane z produktów o wstępnie określonej lub naturalnej grubości.

Innowacyjna konstrukcja różnych nowych narzędzi tnących w połączeniu z niezależnym obrotem głowicy poprzecznej pozwala na lepszą kontrolę rozmiaru/kształtu cięcia i wyglądu produktu.

### Zastosowania

Yuran Hytec 300 to urządzenie szeroko stosowane w segmencie mięsa i drobiu do obróbki produktów świeżych, mrożonych, głęboko mrożonych i gotowanych (na gorąco).

Zapewnia wydajne i spójne rozdrabnianie na „kawałki wyglądające jak ręcznie rwane” gotowanej wołowiny, drobiu i wieprzowiny. Produkty o takim wyglądzie są idealne do mięs grillowanych, dodatków do sałatek i pizzy, specjalnych kanapek i przekąsek.

Specjalistyczne narzędzia tnące są zaprojektowane tak, aby radzić sobie z unikalnymi właściwościami (lepkość, wysokie temperatury, wilgoć) **produktów ekstrudowanych w celu tworzenia produktów zamienników mięsa** w kawałkach i kształtach znanych z mięsa zwierzęcego.

## Yuran Hytec 300



### Cechy

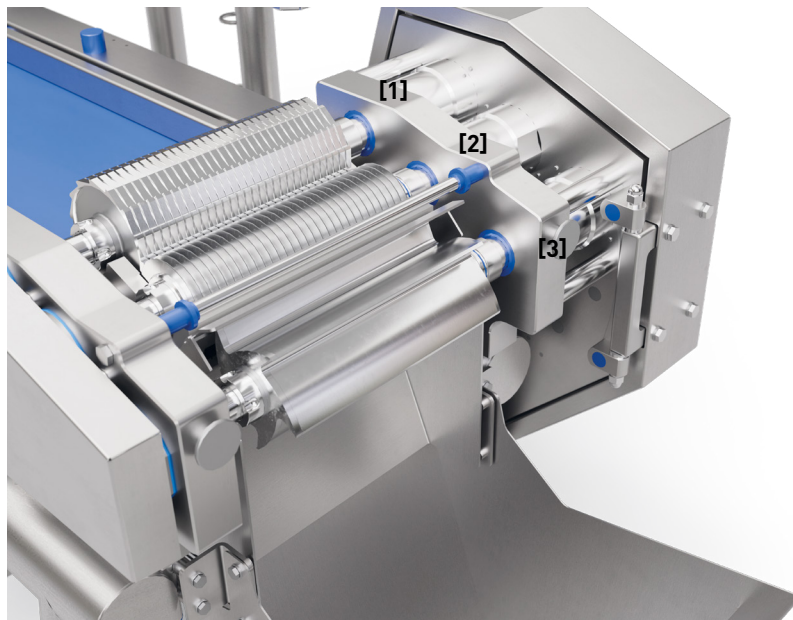
- Przenośnik taśmowy o szerokości 300 mm zapewnia większą wydajność podawania i możliwość przetwarzania produktów o większych wymiarach.
- Podwójne niezależne silniki o zmiennej prędkości umożliwiają regulację rozmiaru/kształtu cięcia bez dodatkowych kosztów związanych z dodatkowymi narzędziami tnącymi.
- Szybko demontowalne wałki wieloklinowe głowic tnących zapewniają szybką zmianę rozmiaru cięcia na inny, skracając czas przestojów w procesie produkcyjnym.
- Inteligentna higieniczna konstrukcja zapewnia szybkie, łatwe i bezpieczne czyszczenie urządzenia.

## Zasada działania

Produkt jest podawany przez taśmę i prowadzony w kierunku rolki podającej [1], która doprowadza produkt na noże okrągłe [2].

Noże okrągłe tną produkt na słupki/plastry. Słupki są następnie krojone przez głowicę noża poprzecznego [3] na kostki o żądanej wysokości lub długości.

Rolkę podającą można zastąpić systemem wstępnego rozdrobnienia, który służy do wstępnego zmniejszenia rozmiarów produktu w celu osiągnięcia pożądanego efektu końcowego w połączeniu z kolejnymi głowicami tnącymi i rozdrabniającymi.



## Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	WAGA MASZYNY	OPCJE
dł. x 300 x wys. 27 mm	4 kW (Głowica poprzeczna) 7,5 kW (pas podający i narzędzia tnące)	218 x 104 x 167 cm	725 kg (1,543.35 lbs)	solidna rama

## Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

*"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"*

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

