

Высокопроизводительный дайсер с транспортерной подачей для мяса, птицы и альтернативных белковых продуктов

Юран™ Хайтек 300 – промышленная машина для нарезки на кубик, соломку предназначенная для измельчения большого ассортимента мяса, птицы и альтернативных белковых продуктов.

По сравнению со стандартной моделью Юран Хайтек 240, в этой модели подающий транспортер, шириной 300 мм обеспечивает повышенную производительность и возможность нарезки продуктов больших размеров.

Машина отличается гибкостью и универсальностью реза широкого ассортимента сырья благодаря использованию двух независимых двигателей с регулируемой скоростью вращения. Продукты заданной или естественной толщины нарезаем на кубик, соломку, шред, слайс.

Улучшенный дизайн режущих инструментов в сочетании с независимым вращением вала поперечной резки позволяет лучше контролировать размер/форму реза и качество нарезки.

Применение

Юран Хайтек 300 широко используется для нарезки свежих, замороженных, дефростированных, и приготовленных (в т. ч. в горячем виде) продуктов из мяса и птицы.

Помимо нарезки, машину можно оснастить инструментом для имитации разрыва на волокна вручную для измельчения вареной говядины, мяса птицы и свинины в “готовом виде” для последующего производства холодца, студня, салатов и начинок для пирогов, топпинга для пиццы, фирменных сэндвичей и закусок.

Специализированные режущие инструменты разработаны с учетом уникальных характеристик (вязкость, высокие температуры, влажность) экструдированных и альтернативных мясных продуктов.

Yuran Hytec 300



Характеристики

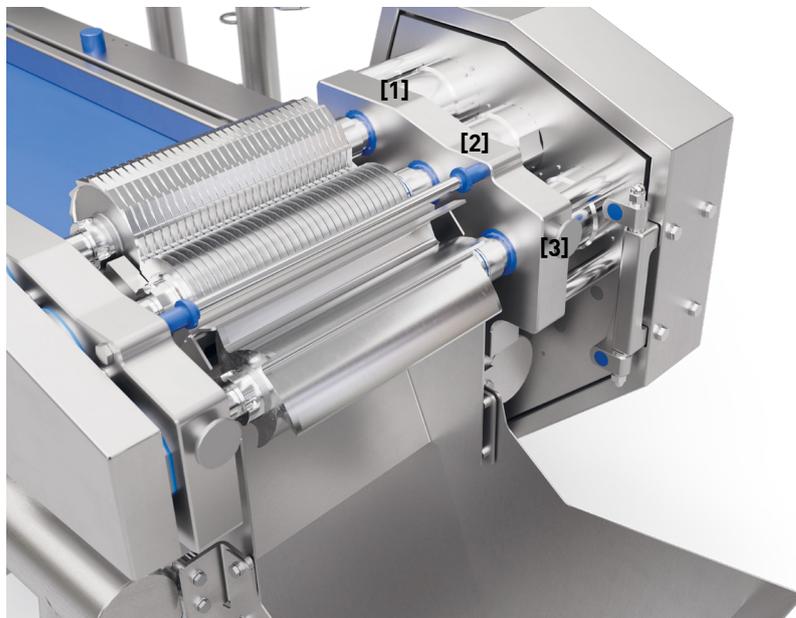
- Конвейерная лента шириной 300 мм обеспечивает повышенную производительность и возможность обработки сырья больших размеров.
- Два независимых двигателя с регулируемой скоростью вращения позволяют регулировать размер/форму реза без дополнительных затрат на режущий инструмент.
- Быстросъемные шлицевые валы режущих шпинделей обеспечивают быструю смену размеров и форматов нарезки, сокращая время простоя.
- Продуманная гигиеническая конструкция обеспечивает быструю, легкую и безопасную очистку машины.

Принцип работы

Продукт подается транспортером к подающему валу [1], который обеспечивает надежную подачу продукта на шпindelь дисковых ножей [2].

Дисковые ножи нарезают продукт на соломку. Затем соломка нарезается поперечными ножами [3] на кубики нужной высоты или длины.

Подающий вал может быть заменен системой предварительного измельчения, для достижения желаемого конечного результата в сочетании с последующими шпинделями для резки и измельчения.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
Д x300 mm (Ш) x 27 mm (В)	4 kW (шпindelь поперечного реза) 7,5 kW (подающий транспортер, режущий узел)	218 x 104 x 167 см	725 кг	усиленная рама

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

