

## 拥有严格卫生设计的高品质切丁机

Hymaks™ 是一款坚固耐用的高质量奶酪切丁机，适用于高性能、连续性生产。

这款重型切丁机采用严格的卫生设计，并已获得美国农业部乳制品设备验收证书。

大型滚筒可容纳长度不超过 220 mm、直径不超过 210 mm 的产品，且无需对产品进行预切割。

功率高达 20.5 kW (27.5 HP)，其中切割主轴上的两台电机可同步运行，功率为 5.5 kW (7.5 HP)，叶轮上的电机功率为 15 kW (20 HP)，可提供极大动力。这提高了供料能力，并有助于加工难以切割的奶酪。

## 应用

Hymaks 广泛用于奶酪加工行业，用于粉碎各种软质奶酪、半硬质奶酪和加工奶酪，例如马苏里拉奶酪、艾门塔勒奶酪、切达奶酪和普罗伏隆奶酪，以及类似奶酪和纯素奶酪品种。

# Hymaks



## 设备特点

- 切片门通过伺服控制进行自动校准，因此可准确调整切片厚度。
- 使用可编程触摸屏，可优化设置奶酪类型和状态的速度。
- 采用独特、创新的“单片式”滚筒设计，最大限度提高卫生水平。
- 触摸屏采用嵌入式防水技术，并具备预编程功能，可在整个生产过程中保持高精度切割。
- 特殊设计使产品在滚筒中保持恒定温度，以避免温度升高。

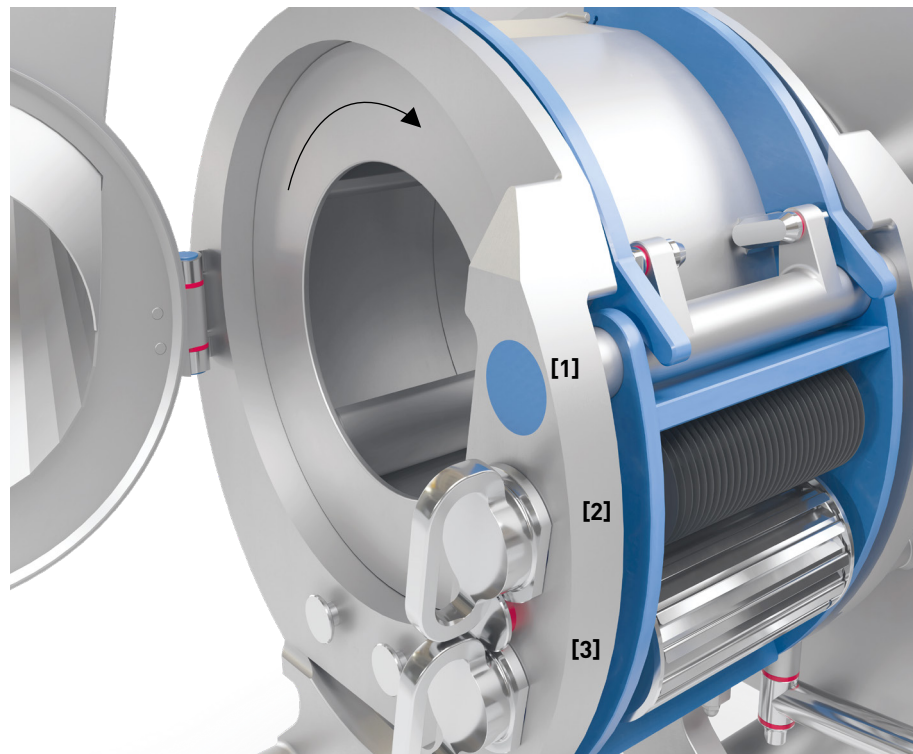
## 工作原理

首先，可无限调节的切片刀将产品切成薄片。

然后，利用圆刀将薄片切成条状。

最后，利用横切刀主轴将条状切成丁或切成所需的长度。

三种切割刀具可组合使用，使切割尺寸和形状的选择具有很高的灵活性。



## 技术数据

最大产品输入尺寸	电源	尺寸 (长 X 宽 X 高)	机器重量	可选项
L 220 mm x Ø 210 mm	20,5 kW	230 x 134 x 200 cm	1 100 kg	电解抛光处理

## 产品设计重点关注食品卫生和操作安全

我们机器的设计和制造符合操作员和食品安全的最高标准，并且至少符合欧洲和北美有关食品接触材料的最新法规。

## 携手共建， 助力切割完美产品

在全球范围内，FAM STUMABO 提供**演示设备**和**专家建议**，以确定理想的切割设备来实现您想要的结果。

我们遍布世界各地并且**装备齐全**的**测试中心**可以让您评估产品质量和外观。请将产品发送给我们进行评估，我们很乐意为您提供建议。

