

Hochwertiger Würfler mit kompromisslosem Hygienesdesign

Die Hymaks™ ist ein robuster, hochwertiger Käsewürfler, der für den Dauerbetrieb mit hoher Leistung ausgelegt ist.

Dieser Hochleistungswürfler verfügt über ein kompromissloses Hygienesdesign und hat das USDA Dairy Equipment Acceptance-Zertifikat erhalten.

Die große Trommel nimmt Produkte mit einer Länge von bis zu 220 mm und einem Durchmesser von bis zu 210 mm auf, so dass ein Vorschneiden oft überflüssig ist.

Das beeindruckende Leistungspotenzial von 20,5 kW mit zwei synchronisierten Motoren von 5,5 kW für die Messerwellen und 15 kW für das Schaufelrad sorgt für eine beeindruckende Leistung. Dies erhöht die Einfuhrkapazität und hilft bei der Verarbeitung von schwer zu schneidenden Käsesorten.

Anwendungen

Die Hymaks wird in der käseverarbeitenden Industrie zum Zerkleinern aller Arten von Weich-, Halbhart- und Schmelzkäse eingesetzt, darunter Mozzarella, Emmentaler, Cheddar und Provolone sowie analoge und vegane Käsesorten.

Hymaks



Eigenschaften

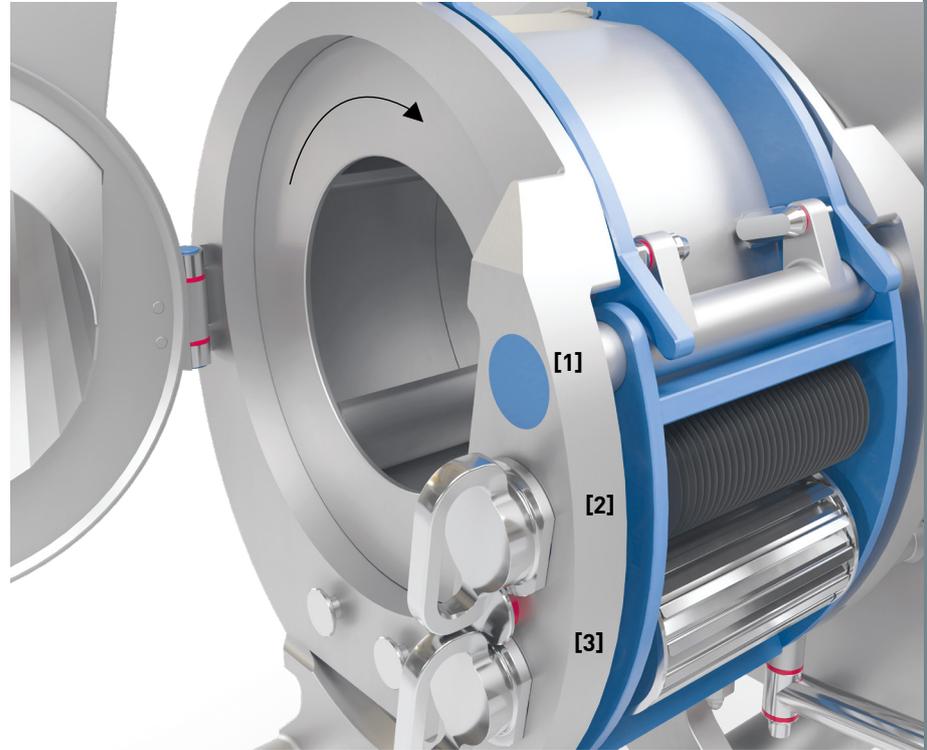
- Dank der automatischen Kalibrierung der Servosteuerung kann die Scheibendicke sehr präzise eingestellt werden.
- Die Geschwindigkeit wird für jede Käsesorte und den jeweiligen Zustand des Käses optimiert und kann über den programmierbaren Touchscreen eingestellt werden.
- Das einzigartige, innovative, „einteilige“ Trommeldesign maximiert die Hygiene.
- Der Touchscreen ist vollständig eingebettet und wassergeschützt und verfügt über vorprogrammierte Einstellungen, um hochpräzise Schnitte während des gesamten Produktionslaufs zu gewährleisten.
- Die spezielle Konstruktion der Maschine sorgt dafür, dass das Produkt in der Trommel bei einer konstanten Temperatur gehalten wird, um eine Wärmeentwicklung zu vermeiden.

Funktionsprinzip

Die Produkte in der Hymaks, werden mittels sehr scharfer Messer in drei Dimensionen geschnitten.

Die Zentrifugalkraft drückt das Produkt an die Innenseite der Trommelwand, während die Schaufeln das Produkt am Scheibenmesser (1) vorbeiführen. Die Dicke der Scheibe ist stufenlos einstellbar.

Der zweite Schnitt erfolgt mit schnell rotierenden Rundmessern (2), die Streifen erzeugen. Diese Streifen werden dann direkt in die Hackmesserwelle (3) für den dritten und letzten Schnitt geführt, wodurch Würfel oder Stifte entstehen.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORGUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINENGEWICHT	OPTIONEN
L 220 mm x Ø 210 mm	20,5 kW	230 x 134 x 200 cm	1 100 kg	elektropolierte Ausführung

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.de

www.fam-stumabo.com

