

Cubitadora de alta calidad con un diseño sanitario impecable

La Hymaks™ es una cubitadora para queso robusta y de alta calidad diseñada para un funcionamiento continuo con salidas de alta capacidad.

Esta cubitadora de alta resistencia tiene un diseño sanitario impecable y ha obtenido el certificado de Aceptación de Equipos para Lácteos de la USDA.

El tambor grande admite productos de hasta 220 mm de longitud y 210 mm de diámetro, lo que a menudo elimina la necesidad de precorte.

El impactante potencial de energía de 20,5 kW con dos motores sincronizados de 5,5 kW para los husillos de corte y 15 kW para la rueda de paletas, ofrece una potencia impresionante. Esto incrementa la capacidad de alimentación y ayuda a procesar quesos difíciles de cortar.

Aplicaciones

La Hymaks se utiliza ampliamente en la industria del procesamiento de quesos para desmenuzar todo tipo de quesos blandos, semiduros y procesados como mozzarella, emmental, cheddar y provolone, así como variedades de queso análogo y vegano.

Hymaks



Características

- El ajuste del grosor de corte es muy preciso gracias a la calibración automática del servocontrol de la guía de corte.
- La velocidad se optimiza en función del tipo y el estado del queso usando la pantalla táctil programable.
- El exclusivo e innovador diseño de tambor de una sola pieza maximiza la higiene.
- La pantalla táctil está totalmente integrada y protegida contra el agua, y cuenta con ajustes preprogramados para mantener cortes de gran precisión en todas las tiradas de producción.
- El diseño especial mantiene el producto en el tambor a una temperatura constante para evitar el aumento de calor.

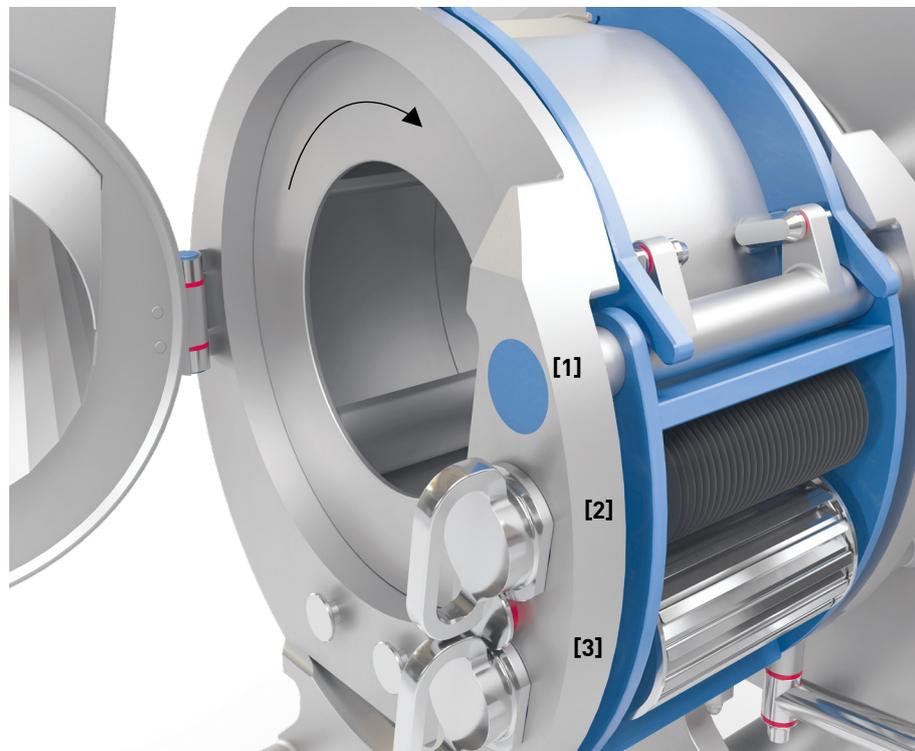
Principio de funcionamiento

La cuchilla de corte (1) corta primero el producto en rodajas.

A continuación, las cuchillas circulares (2) cortan las rodajas en tiras.

Por último, el eje de cuchillas transversales (3) corta las tiras en dados o a la longitud deseada.

La combinación de tres herramientas de corte permite una gran flexibilidad en la elección de tamaños y formas de corte.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 220 mm x Ø 210 mm	20,5 kW	230 x 134 x 200 cm	1 100 kg	acabado electropulido

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

FAM STUMABO

E: info@fam-stumabo.es

www.fam-stumabo.com

