

Cubeuse de haute qualité d'une conception sanitaire sans compromis

La Hymaks™ est une cubeuse à fromage robuste et de haute qualité, conçue pour fonctionner en continu à des cadences très élevées.

Cette cubeuse résistante présente une conception sanitaire sans compromis et a obtenu le certificat d'acceptation des équipements du service des produits laitiers de l'USDA.

Le grand tambour accepte des produits d'une longueur maximale de 220 mm et d'un diamètre maximal de 210 mm, ce qui élimine souvent la nécessité d'une pré-découpe.

Le potentiel de puissance de frappe de 20,5 kW, avec deux moteurs synchronisés de 5,5 kW pour les mandrins de coupe et de 15 kW pour la roue à aubes, fournit une puissance impressionnante. Cela augmente la capacité d'alimentation et aide à traiter les fromages difficiles à couper.

Applications

La Hymaks est largement utilisée dans l'industrie de la transformation fromagère pour couper toutes sortes de fromages à pâte molle, à pâte semi-dure et fondus tels que la mozzarella, l'emmental, le cheddar et le provolone, ainsi que des variétés de fromages analogues et végétaliens.

Hymaks



Caractéristiques

- Le réglage de l'épaisseur des tranches est très précis grâce au volet d'ouverture contrôlé par moteur et interface digitale.
- La vitesse est optimisée en fonction du type et de l'état du fromage grâce à l'écran tactile programmable.
- La conception unique et innovante du tambour en une seule pièce optimise l'hygiène.
- L'écran tactile est entièrement intégré et imperméable à l'eau, et comporte des réglages préprogrammés pour maintenir des coupes très précises tout au long des cycles de production.
- La conception spéciale permet de maintenir le produit dans le tambour à une température constante afin d'éviter toute augmentation de la chaleur.

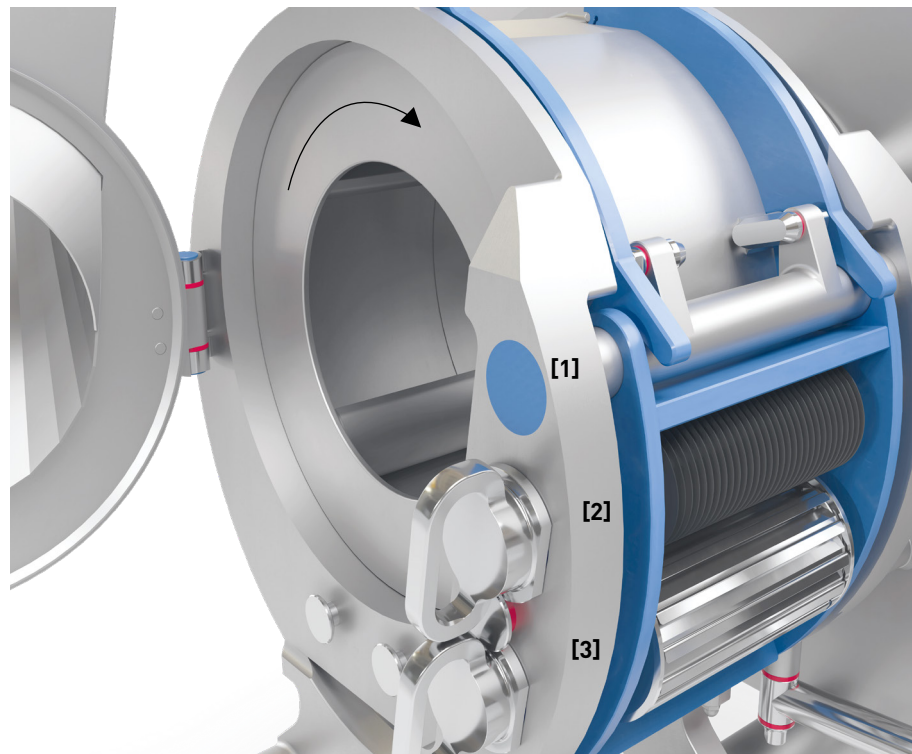
Principe de fonctionnement

Le couteau de tranchage à réglage en continu (1) coupe d'abord le produit en tranches.

Ensuite, les couteaux circulaires (2) découpent les tranches en lanières.

Pour finir, ces lanières sont coupées par le mandrin couteau mandrin aux couteaux transversaux (3) en cubes ou à la longueur désirée.

La combinaison de trois outils de coupe permet une très grande flexibilité dans le choix des tailles et des formes de coupe.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L 220 mm x Ø 210 mm	20,5 kW	230 x 134 x 200 cm	1 100 kg	finition électropolie

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

