

Cubettatrice di alta qualità con un disegno sanitario senza compromessi

Hymaks™ è una robusta cubettatrice di alta qualità per formaggi, progettata per un funzionamento continuo ad elevate capacità.

Questa robusta cubettatrice ha un disegno sanitario senza compromessi e ha ottenuto il certificato dalla USDA Dairy Equipment Acceptance.

Il largo tamburo accetta prodotti fino a 220 mm di lunghezza e 210 mm di diametro, il che spesso elimina la necessità di pre-taglio.

Viene fornita un'impressionante potenza di 20,5 kW con due motori sincronizzati, di 5,5 kW per i mandrini di taglio ed uno di 15 kW per la ruota a pale. Ciò incrementa la capacità di alimentazione ed aiuta a processare formaggi difficili da tagliare.

Applicazioni

Hymaks è ampiamente usata nell'industria di trasformazione dei formaggi per filettare tutti i tipi di formaggi morbidi, semiduri e processati come Mozzarella, Emmental, Cheddar e Provolone, così come varietà di formaggi analoghi o vegani.

Hymaks



Caratteristiche

- La regolazione dello spessore fetta è molto accurata grazie al servocontrollo automatico di taratura dell'apertura dell'uscita fetta.
- Tramite lo schermo tattile si può ottimizzare la velocità per il tipo e condizione del formaggio.
- L'esclusivo ed innovativo disegno del tamburo in un "unico pezzo" massimizza l'igiene.
- Lo schermo tattile è completamente integrato e protetto dall'acqua e dispone di impostazioni preimpostate per mantenere i tagli estremamente accurati per tutto il ciclo produttivo.
- Lo speciale disegno mantiene il prodotto nel tamburo ad una temperatura costante per evitare un aumento di calore.

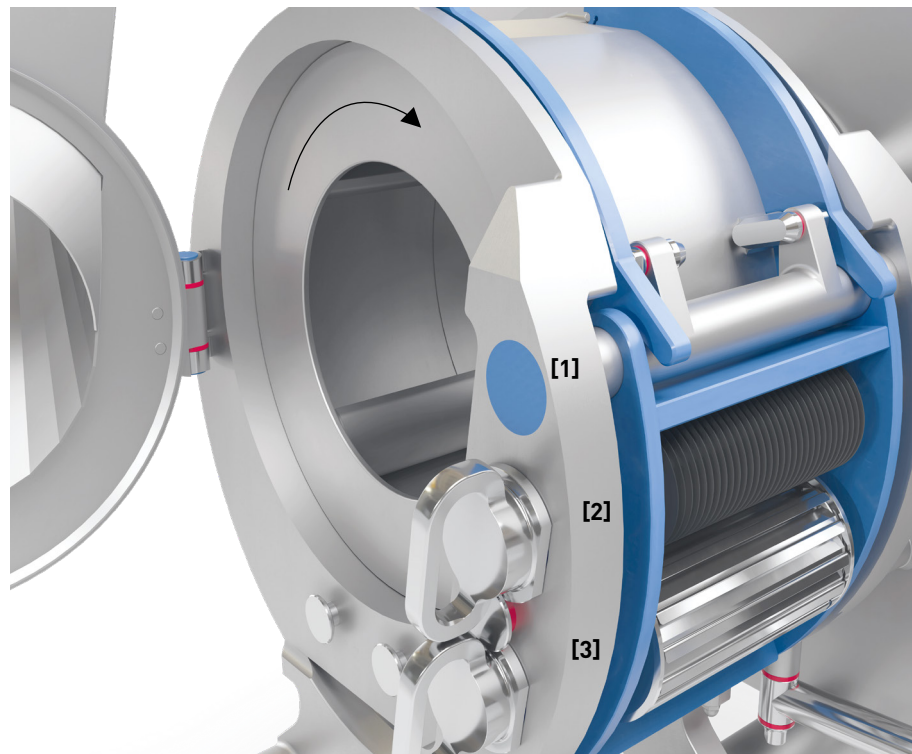
Principio di funzionamento

Il coltello fetta a regolazione continua (1) taglia prima il prodotto in fette.

Poi il mandrino delle lame circolari (2) taglia le fette in strisce.

Infine il mandrino delle lame trasversali (3) taglia le strisce in cubetti o alla lunghezza desiderata.

La combinazione dei tre attrezzi di taglio permette una flessibilità molto elevata nella scelta delle misure di taglio e dei formati.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L X L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
L 220 mm x Ø 210 mm	20,5 kW	230 x 134 x 200 cm	1 100 kg	finitura elettrolucidata

L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

