

## Wysokiej jakości kostkownica o niezrównanej konstrukcji pod względem higienicznym

Hymaks™ to solidna, wysokiej jakości kostkownica do sera, zaprojektowana do ciągłej pracy przy dużej wydajności.

Ta wytrzymała krajalnica ma stuprocentowo higieniczną konstrukcję i uzyskała certyfikat USDA Dairy Equipment Acceptance.

Duży bęben mieści produkty o długości do 220 mm i średnicy do 210 mm, co często eliminuje konieczność wstępnego cięcia.

Imponujący potencjał mocy 20,5 kW, z dwoma zsynchronizowanymi silnikami 5,5 kW do wrzecion tnących i 15 kW do koła wirnika. Zwiększa to wydajność i pomaga przy krojeniu trudnych do krojenia serów.

## Zastosowania

Urządzenie Hymaks jest szeroko stosowane w branży przetwórstwa sera do rozdrabniania wszelkiego rodzaju serów miękkich, półtwardych i topionych, takich jak mozzarella, emmentaler, cheddar i provolone, a także wyrobów seropodobnych i serów wegańskich.

## Hymaks



## Cechy

- Wysoko precyzyjną regulację grubości plastrów zapewnia automatyczna kalibrowana przez serwomechanizm bramka tnąca.
- Optymalną prędkość do określonych rodzajów i stanów sera ustawia się z programowalnego ekranu dotykowego.
- Unikalna, innowacyjna „jednoczęściowa” konstrukcja bębna pozwala uzyskać maksymalny poziom higieny.
- Ekran dotykowy jest całkowicie wbudowany w konstrukcję, chroniony przed wodą, z zaprogramowanymi ustawieniami gwarantującymi stałą wysoką precyzję cięcia w całym cyklu produkcyjnym.
- Specjalna konstrukcja utrzymuje produkt w bębnie w stałej temperaturze, zapobiegając nadmiernemu przyrostowi ciepła.

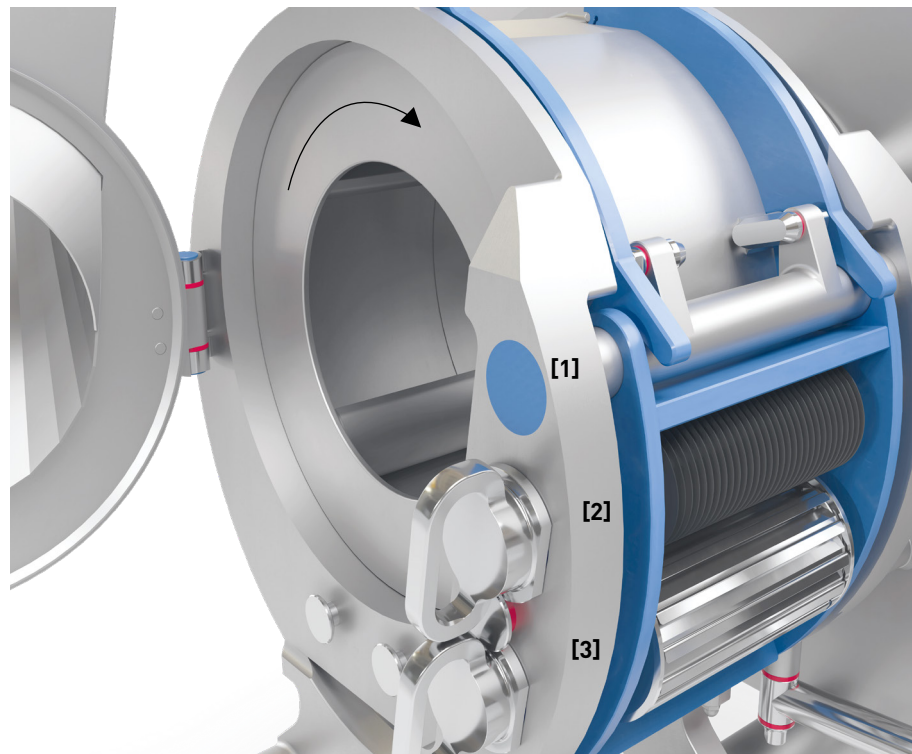
### Zasada działania

Bezstopniowo regulowany nóż (1) do krojenia tnie najpierw produkt na plastry.

Następnie noże (2) okrągłe rozcinają plastry na paski.

Na koniec głowica noża poprzecznego (3) tnie paski na kostki lub docina na żadaną długość.

Połączenie trzech narzędzi tnących zapewnia dużą uniwersalność w doborze rozmiarów i kształtów cięcia.



### Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
L 220 mm x Ø 210 mm	20,5 kW	230 x 134 x 200 cm	1 100 kg	wykończenie: polerowanie elektrolityczne

### Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

*"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"*

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

FAM STUMABO

E: [biuro@fam-stumabo.pl](mailto:biuro@fam-stumabo.pl)

[www.fam-stumabo.com](http://www.fam-stumabo.com)

