

Высококачественная машина для нарезки кубиками с безупречной конструкцией, соответствующей строгим санитарно-гигиеническим нормам

Хаймакс™ — надежная и высококачественная машина для нарезки сыра кубиками, предназначенная для непрерывной и высокопроизводительной работы.

Эта машина для нарезки кубиками, рассчитанная на интенсивную эксплуатацию, характеризуется безупречной конструкцией, которая соответствует строгим санитарно-гигиеническим нормам, что подтверждается сертификатом от отдела молочной продукции Министерства сельского хозяйства США.

Большой барабан принимает продукцию длиной до 220 мм и диаметром до 210 мм, благодаря чему предварительная нарезка во многих случаях не требуется.

Потрясающий показатель мощности в 20,5 кВт с двумя синхронизированными двигателями на 5,5 кВт для режущих шпинделей и 15 кВт для рабочего колеса гарантирует высочайшую производительность. Это повышает пропускную способность и помогает перерабатывать сложно нарезаемые виды сыра

Применение

Хаймакс широко используется в переработке сыра для измельчения всевозможных мягких, полутвердых и плавленых сыров, включая моцареллу, эмменталь, чеддер и проволоне, а также сырных продуктов и веганских сыров.

Хаймакс



Особенности

- Регулировка толщины ломтика является очень точной благодаря автоматической калибровке системы.
- С помощью сенсорного экрана можно запрограммировать оптимальную скорость для сыра определенного типа и состояния.
- Уникальная и инновационная цельная конструкция барабана обеспечивает максимальную гигиеничность.
- Сенсорный экран полностью встроен в корпус машины и защищен от попадания влаги, а также имеет предварительно запрограммированные настройки для поддержания высокоточной нарезки на всех этапах производства.
- Специальная конструкция обеспечивает постоянную температуру продукта в барабане, чтобы избежать чрезмерного нагрева.

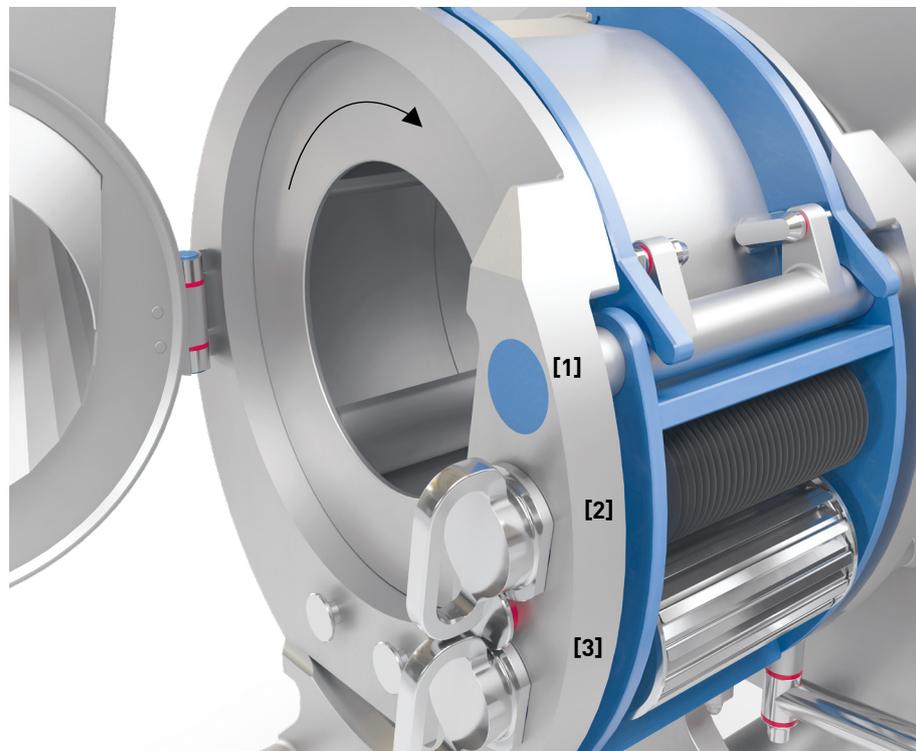
Принцип работы

Бесступенчато регулируемый слайсовый нож нарезает продукт ломтиками.

Затем дисковые ножи разрезают ломтики на соломку.

Наконец, шпindel поперечного реза разрезает соломку на кубики или кусочки необходимой длины.

Комбинация трех режущих инструментов обеспечивает очень высокую эксплуатационную гибкость при выборе размеров и форм нарезки.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L 220 mm x Ø 210 mm	20,5 kW	230 x 134 x 200 cm	1 100 kg	электрополированной поверхностью.

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

