

Hoogwaardige snijmachine voor blokjes met compromisloos hygiënisch ontwerp

De Hymaks™ is een robuuste blokjessnijmachine voor kaas van hoge kwaliteit, ontworpen voor continu gebruik aan een hoge capaciteit.

Deze zwaar uitgevoerde snijmachine heeft een compromisloos, hygiënisch ontwerp en heeft het USDA Dairy Equipment Acceptance-certificaat.

De grote trommel accepteert producten met een lengte tot 220 mm en een diameter tot 210 mm, waardoor voorsnijden vaak niet meer nodig is.

Het opvallende vermogenspotentieel van 20,5 kW met twee gesynchroniseerde motoren van 5,5 kW voor de snijrollen en 15 kW voor het schoepenwiel, levert een indrukwekkend vermogen. Dit verhoogt de toevoercapaciteit en helpt bij het verwerken van moeilijk te snijden kazen.

Toepassingen

De Hymaks wordt veel gebruikt in de kaasverwerkende industrie om alle soorten zachte, halfharde en processed kaas in blokjes en reepjes te snijden, waaronder Mozzarella, Emmentaler, Cheddar en Provolone, maar ook analoge en veganistische kaassoorten.

Hymaks



Eigenschappen

- De snijdikte is zeer nauwkeurig in te stellen dankzij de automatische kalibratie van de servobesturing van de schijfdikteopening.
- De snelheid wordt geoptimaliseerd voor de kaassoort en -conditie met behulp van het programmeerbare touchscreen.
- Het unieke, innovatieve trommelontwerp uit één stuk maximaliseert de hygiëne.
- Het touchscreen is volledig ingebed en beschermd tegen water en het beschikt over voorgeprogrammeerde instellingen om een zeer nauwkeurige snit te behouden tijdens productieruns.
- Het speciale ontwerp van de trommel houdt het product op een constante temperatuur om opwarming te voorkomen.

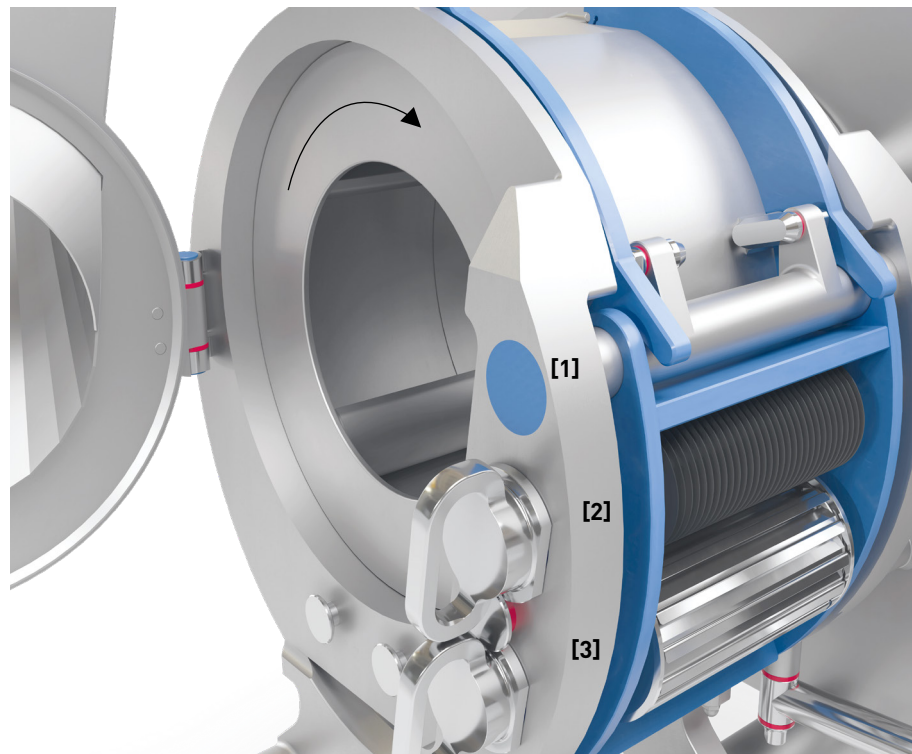
Werkingsprincipe

Het traploos verstelbare snijmes (1) snijdt het product eerst in schijfjes.

Vervolgens snijden de cirkelmessen (2) de schijven in reepjes.

Tot slot snijdt de dwarsmessenrol (3) de reepjes in blokjes of op de gewenste lengte.

De combinatie van drie snijgereedschappen zorgt voor een zeer grote flexibiliteit in de keuze van snijgroottes en -vormen.



Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
L 220 mm x Ø 210 mm	20,5 kW	230 x 134 x 200 cm	1 100 kg	elektrolytisch gepolijste afwerking

Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt.

Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

