

用于高产能切丁和切条的传送带切割机

Yuran™ Hytec 240 是一款二维传送带进料切丁机，适用于将各种肉类和家禽产品切丁、切条、切丝。产品可以按其自然厚度或预先设置的厚度进行切割。该机器还配备了专门设计的切割工具，用于生产手撕式碎丝。

Yuran Hytec 240 按照最高的卫生标准设计，符合肉类和家禽行业的所有技术规范 and 卫生要求。

应用

Yuran Hytec 240 广泛应用于肉类和家禽领域，可加工新鲜、外壳冷冻、回火冷冻和熟制产品。

该设备可加工直径不超过 25 mm (1") 的不可压缩产品。条或丁的厚度是原始产品的厚度。该设备也适用于直径较大的产品，以制造出手撕的效果。

该设备同时配备用于切割肉类替代品的专用工具。

Yuran Hytec 240



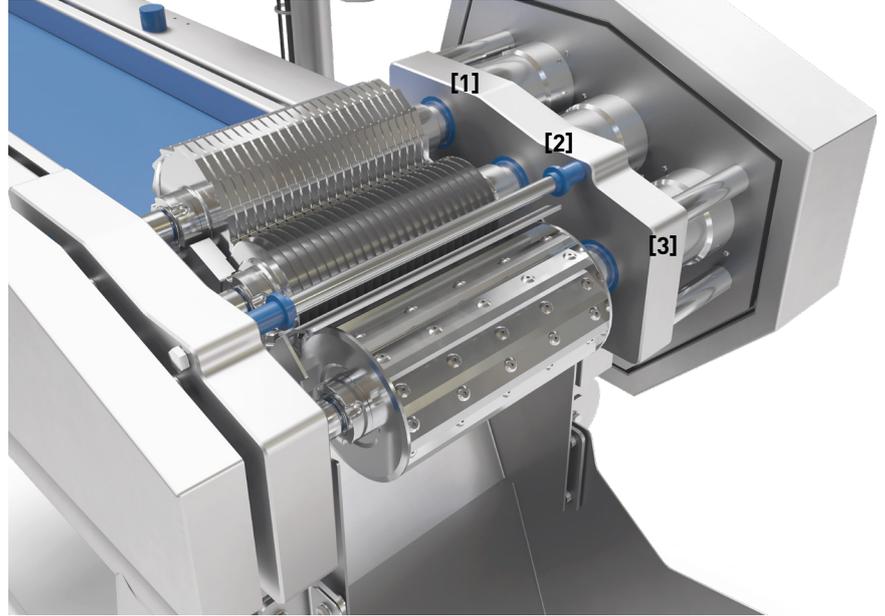
设备特点

- 驱动区域和产品区域完全分开，可以进行快速、彻底清洁。
- 可以拆卸并重新组装切割主轴，以便快速切换切割尺寸。
- 可以快速拆卸传送带，以便进行彻底清洁。
- 智能设计确保操作便捷友好。
- VFD 驱动的传送带可以选择合适的速度，以优化切割效果。

工作原理

产品通过传送带进料并被引导至进料辊，以确保产品向圆刀正向传输。

利用圆刀将其切成条状。然后由横切刀主轴将条状产品切成所需高度和长度的丁状。



技术数据

最大产品输入尺寸	电源	尺寸 (长 X 宽 X 高)	机器重量	可选项
L x 240 mm x H 25 mm	7,5 kW	219 x 93 x 181 cm	650 kg	4 kW、 实心支架、 不锈钢滚轮

产品设计重点关注食品卫生和操作安全

我们机器的设计和制造符合操作员和食品安全的最高标准，并且至少符合欧洲和北美有关食品接触材料的最新法规。

携手共建， 助力切割完美产品

在全球范围内，FAM STUMABO 提供**演示设备**和**专家建议**，以确定理想的切割设备来实现您想要的结果。

我们遍布世界各地并且**装备齐全**的**测试中心**可以让您评估产品质量和外观。请将产品发送给我们进行评估，我们很乐意为您提供建议。

