

Band-Schneider für leistungsstarke Würfel- und Streifenschnitte

Die Yuran™ Hytec 240 ist ein innovativer, zweidimensionaler Bandschneider, der dafür entwickelt wurde, eine breite Palette von Fleisch- und Geflügelprodukten präzise zu schneiden, würfeln und zerkleinern. Mit dieser Maschine können die Produkte entweder in ihrer natürlichen Dicke oder gemäß einer bestimmten Voreinstellung geschnitten werden. Außerdem bietet die Maschine spezielle Schneidwerkzeuge an, um Streifen im hand-pulled Look herzustellen.

Die Yuran Hytec 240 ist nach den höchsten Hygienestandards konzipiert und erfüllt alle technischen und hygienischen Anforderungen der Fleisch- und Geflügelindustrie.

Anwendungen

Die Yuran™ Hytec 240 ist in der Fleisch- und Geflügelindustrie weit verbreitet und wird für frische, gefrorene, temperierte und gekochte Produkte eingesetzt.

Der Schneider kann nicht komprimierbare Produkte mit einer Dicke von bis zu 25 mm verarbeiten. Dabei bleibt die Dicke der Streifen oder Würfel erhalten, sodass sie dem Originalprodukt entspricht. Darüber hinaus eignet sich die Maschine auch für Produkte mit größerem Durchmesser, um ihnen einen handgezapften Look zu verleihen.

Zusätzlich verfügt sie über spezielle Werkzeuge zum Schneiden von Alternativprodukten, die fleischähnlich sind.

Yuran Hytec 240



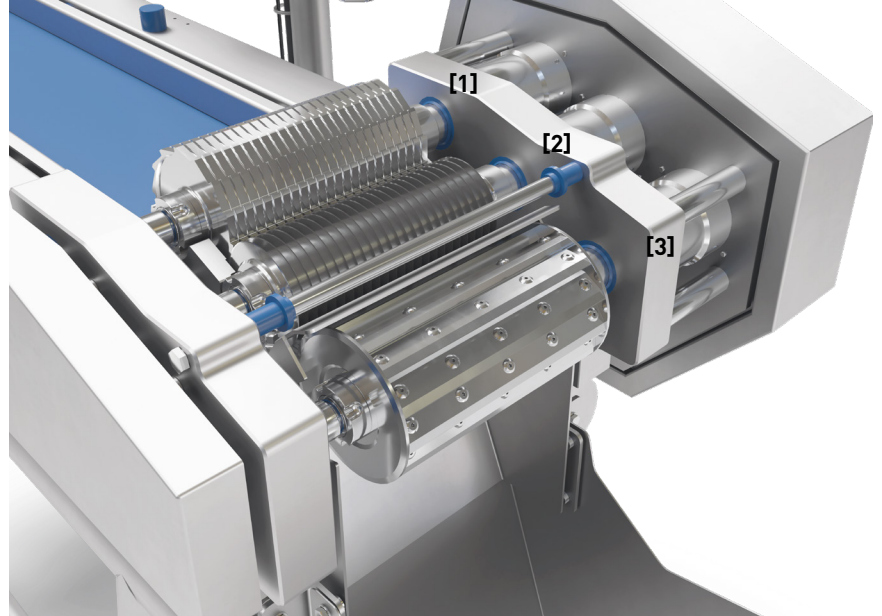
Eigenschaften

- Der Antriebs- und Produktbereich der Maschine ist vollständig getrennt, was eine schnelle und gründliche Reinigung ermöglicht.
- Der Austausch der Messerwellen, um eine andere Schnittform oder -größe zu erzeugen, funktioniert schnell und einfach.
- Das Förderband kann für eine gründliche Reinigung schnell entfernt werden.
- Das durchdachte Konzept gewährleistet Bedienerfreundlichkeit.
- Ein Frequenzumrichter treibt das Band an und ermöglicht somit die Auswahl der richtigen Geschwindigkeit zur Optimierung des Schneidergebnisses.

Funktionsprinzip

Das Produkt gelangt über das Förderband zur Einzugswalze (1). Diese sorgt dafür, dass das Produkt sicher an die Rundmesserwelle (2) übergeben wird.

Die Rundmesser schneiden das Produkt in Streifen, welche anschließend von der Hackmesserwelle (3) zu Würfeln oder Stiften verarbeitet werden.



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM- VERSORUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN- GEWICHT	OPTIONEN
L x 240 mm x H 25 mm	7,5 kW	219 x 93 x 181 cm	650 kg	4 kW, stabiler Rahmen, Edelstahlwellen

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

FAM STUMABO Testzentren bieten Ihnen weltweit die Möglichkeit, Ihre Produkte in einer professionellen Umgebung zu testen und zu bewerten. Durch unser weltweites Netzwerk an Testzentren können Sie sicherstellen, dass Ihre Produkte in jedem Markt und in jeder Region den Anforderungen entsprechen. Schicken Sie uns Ihr Produkt zu und wir beraten Sie gerne.

