

Cortadora de cinta para corte en dados y tiras de gran capacidad

La Yuran™ Hytec 240 es una cubitadora bidimensional alimentada por cinta diseñada para cortar en dados y en tiras y rallar una gran variedad de productos cárnicos y avícolas. Los productos pueden cortarse a su grosor natural o a un grosor preseleccionado. La máquina también está disponible con herramientas de corte especialmente diseñadas para producir tiras de aspecto de deshilachado a mano.

La Yuran Hytec 240 está diseñada según los más altos estándares de higiene y cumple con todos los requisitos tecnológicos y sanitarios de la industria cárnica y avícola.

Aplicaciones

La Yuran Hytec 240 se utiliza ampliamente en el segmento de la carne y las aves de corral para productos frescos, congelados en corteza, congelados atemperados y cocidos.

La cortadora acepta productos no comprimibles de hasta 25 mm. El grosor de las tiras o los dados será el grosor del producto original. También resulta ideal para productos de mayor diámetro para crear un aspecto de deshilachado a mano.

Herramientas específicas para el corte de productos alternativos a la carne.

Yuran Hytec 240



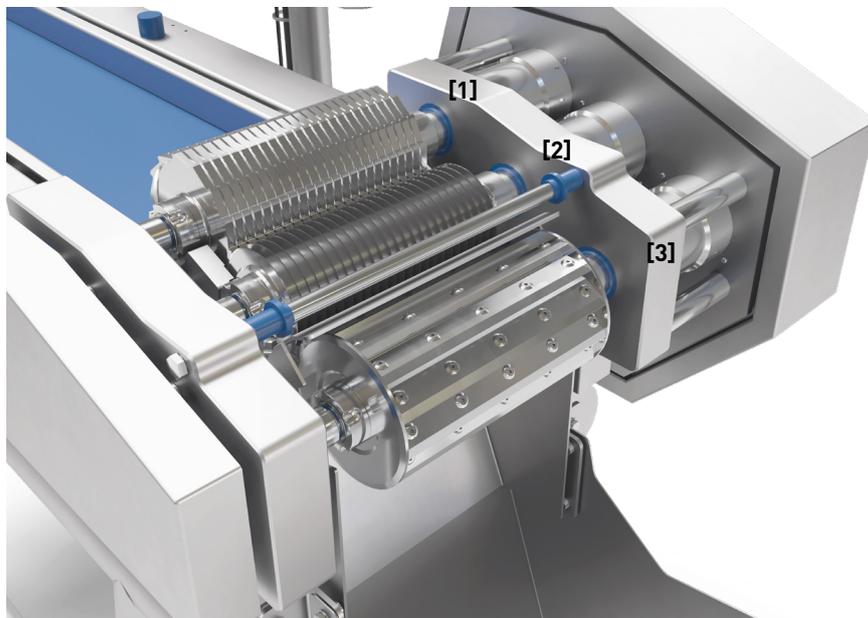
Características

- La zona del accionamiento y la zona del producto están completamente separadas, lo que permite una limpieza rápida y profunda.
- Los ejes de los husillos de corte se pueden desmontar y volver a montar para cambiar rápidamente de un tamaño de corte a otro.
- Las cintas transportadoras pueden retirarse rápidamente para permitir una limpieza a fondo.
- El diseño inteligente garantiza la facilidad de uso.
- La correa accionada por variador de frecuencia permite seleccionar la velocidad adecuada para optimizar los resultados de corte.

Principio de funcionamiento

El producto se alimenta a través de la cinta y se guía hacia el rodillo de alimentación (1), que garantiza una transferencia positiva del producto a las cuchillas circulares (2).

Las cuchillas circulares cortan el producto en tiras. A continuación, el eje de cuchillas transversales (3) corta las tiras en dados a la altura y longitud deseadas.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L x An x Al)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L x 240 mm x H 25 mm	7,5 kW	219 x 93 x 181 cm	650 kg	4 kW (5 CV), bastidor macizo, rodillos de acero inoxidable

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

