

Coupeuse à tapis pour une grande capacité de coupe en cubes et en lanières

La Yuran™ Hytec 240 est une cubeuse bidimensionnelle à alimentation par tapis conçue pour couper en cubes, trancher et déchiqueter une grande variété de produits à base de viande et de volaille. Les produits peuvent être coupés à leur épaisseur naturelle ou à une épaisseur présélectionnée. La machine est également disponible avec des outils de coupe spécialement conçus pour produire des brins d'aspect effiloché.

La Yuran Hytec 240 est conçue conformément aux normes d'hygiène les plus strictes et répond à toutes les exigences technologiques et sanitaires de l'industrie de la viande et de la volaille.

Applications

La Yuran Hytec 240 est très répandue dans le segment de la viande et de la volaille pour les produits frais, durcis, surgelés tempérés et cuits.

La coupeuse accepte les produits incompressibles jusqu'à 25 mm. L'épaisseur des lanières ou des cubes est celle du produit d'origine. Elle est également adaptée aux produits de diamètre supérieur pour créer un aspect effiloché à la main.

Elle dispose d'un outillage dédié pour couper des produits alternatifs analogues à la viande.

Yuran Hytec 240



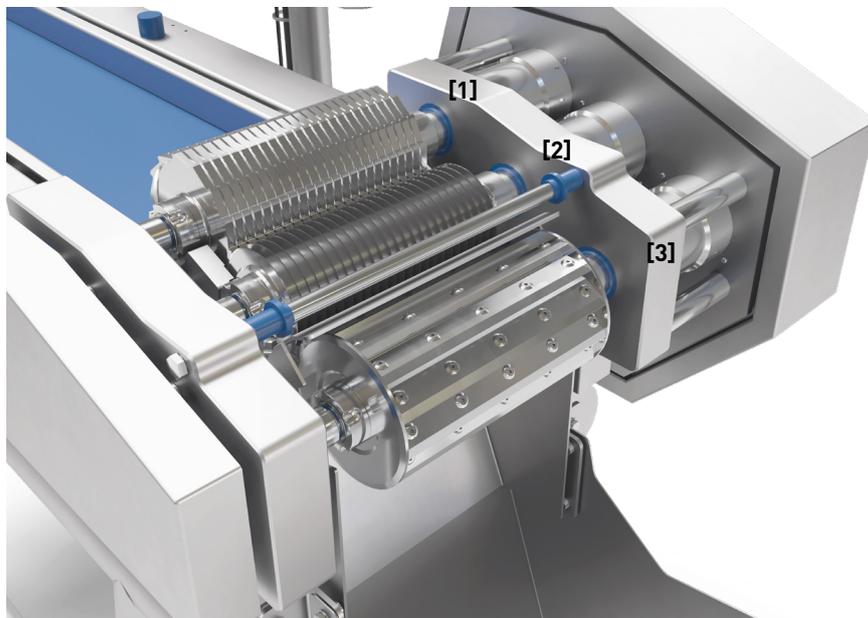
Caractéristiques

- La zone de transmission et la zone de produit sont complètement séparées, pour un nettoyage rapide et complet.
- Les arbres des mandrins de coupe peuvent être démontés et remontés pour passer rapidement d'une taille de coupe à une autre.
- Le tapis d'alimentation peut être retiré rapidement pour permettre un nettoyage complet.
- La conception intelligente garantit la convivialité pour les opérateurs.
- Le tapis à entraînement par variateur de fréquence (VFD) permet de sélectionner la bonne vitesse pour optimiser les résultats de coupe.

Principe de fonctionnement

Le produit est alimenté par le tapis et guidé vers le rouleau d'alimentation (1), qui assure un transfert positif du produit dans les couteaux circulaires (2).

Les couteaux circulaires découpent le produit en lanières. Les lanières sont ensuite coupées en cubes par les couteaux transversaux (3) à la hauteur et à la longueur souhaitées.



Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L x 240 mm x H 25 mm	7,5 kW	219 x 93 x 181 cm	650 kg	4 kW, châssis à tubes pleins

La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

