

Krajalnica pasowa do wysokowydajnego krojenia w kostkę i paski

Yuran Hytec™ 240 to dwuwymiarowa kostkow- nica z podajnikiem pasowym, przeznaczona do krojenia w kostkę, w paski oraz wiórkowania szerokiej gamy produktów mięsnych i drobiowych. Produkty mogą być krojone w naturalnej grubości lub według żadanego ustawienia grubości. Maszyna jest również dostępna ze specjalnie zaprojektowanymi narzędziami tnącymi do wytwarzania kawałków wyglądających jak szarpane ręcznie.

Urządzenie Yuran Hytec 240 zostało zaprojek- towane zgodnie z najwyższymi standardami higienicznymi i spełnia wszystkie wymagania technologiczne i sanitarne obowiązujące w branży mięsnej i drobiowej.

Zastosowania

Yuran Hytec 240 to urządzenie szeroko stosowane w segmencie mięsa i drobiu do obróbki produktów świeżych, mrożonych, głęboko mro- żonych i gotowanych.

Krajalnica obsługuje produkty nieściśliwe do 25 mm. Grubość pasków lub kostek odpowia- da grubości oryginalnego produktu. Maszyna sprawdza się również na produktach o większej średnicy, gdzie uzyskuje się wygląd podobny do szarpania ręcznego.

Jest wyposażona w specjalne narzędzia do krojenia odpowiedników mięsa.

Yuran Hytec 240



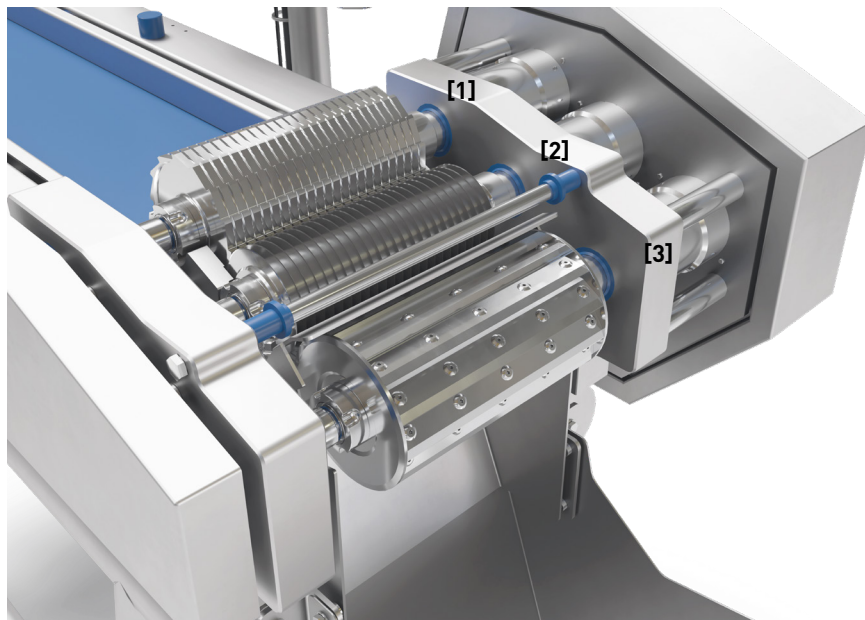
Cechy

- Strefa napędu i strefa produktu są od siebie całkowicie oddzielone, co umożliwia szybkie i dokładne czyszczenie.
- Wałki głowic tnących można demontować i ponownie montować, przestawiając w ten sposób rozmiary krojenia.
- Taśmy przenośnika można szybko zdejmować w celu dokładnego wyczyszczenia.
- Inteligentna konstrukcja jest przyjazna dla operatora.
- Pasek napędzany przemiennikiem częstotliwości umożliwia dobór odpowiedniej prędkości w celu optymalizacji efektów krojenia.

Zasada działania

Produkt jest podawany przez taśmę i prowadzony w kierunku rolki [1] podającej, która aktywnie transportuje produkt na noże okrągłe [2].

Noże okrągłe tną produkt na słupki. Słupki są następnie krojone przez głowice noża poprzecznego [3] na kostki o żądanej wysokości i długości.



Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
L x 240 mm x H 25 mm	7,5 kW	219 x 93 x 181 cm	650 kg	4 kW, solidna rama, rolki ze stali nierdzewnej

Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestania nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

