

Машина для нарезки с транспортной подачей для высокопроизводительной нарезки на кубики и соломку

Юран™ Хайтек 240 — машина с транспортной подачей для нарезки в двух плоскостях, для нарезания на кубик и соломку, а также для измельчения разнообразных продуктов из мяса и птицы. Продукты можно нарезать с учетом естественной толщины или путем предварительного выбора толщины. Машина также доступна со специальным инструментами для получения фрагментов, имитирующих разрыв на волокна вручную.

Модель Юран Найтек 240 была разработана в соответствии с самыми высокими стандартами гигиены, а также согласно всем технологическим и санитарным требованиям для мясной и птицеводческой промышленности.

Применение

Юран Хайтек 240 широко применяется при нарезке мяса и птицы до разной степени заморозки и приготовленных продуктов из мяса и птицы.

Машина принимает несжимаемые продукты высотой до 25 мм. Высота соломки или кубиков будет равна толщине исходного продукта. Машина также подходит для переработки продуктов большего диаметра, для измельчения, имитирующего разрыв на волокна вручную.

Она оснащена специальными инструментами для резки альтернативных продуктов, имитирующих мясные изделия.

Yuran Hytec 240



Особенности

- Зоны привода и продукции полностью разделены для быстрой и тщательной очистки.
- Валы с режущими элементами можно разобрать и повторно собрать для быстрого перехода от одного размера нарезки к другому.
- Конвейерные ленты можно быстро снять для проведения тщательной очистки.
- Продуманная конструкция обеспечивает удобство эксплуатации.
- Транспортер, приводимый в действие с помощью частотно-регулируемого привода, позволяет выбрать правильную скорость для оптимизации результатов резки.

Принцип работы

Продукт перемещается по транспортеру к подающему валу, с помощью которого подается к дисковым ножам.

Дисковые ножи разрезают продукт на полосы. После этого полосы разрезаются поперечным ножом шпинделя на кубики необходимой высоты и длины.



Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L x 240 mm x H 25 mm	7,5 kW	219 x 93 x 181 cm	650 kg	4 кВт Цельная рама, ролики из нержавеющей стали

Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

