



FAM Yuran Hytec je specializovaný pro výrobu žádaných produktů z masa, které vzhledem připomínají ručně trhané kusy.

FAM Yuran Hytec je nedávno vyvinutá hygienická pásová kostkovačka, určená pro zpracování produktů z masa a drůbeže na kostičky, proužky a vzhledově připomínající ručně trhané kusy. Yuran Hytec je novější hygieničtější verze stroje FAM Yuran, která splňuje všechny technologické a hygienické požadavky masného průmyslu. Navíc, FAM Yuran Hytec je specializovaný pro výrobu žádaných produktů z masa, které vzhledem připomínají ručně trhané kusy.



Ostrá řešení pro řezání potravin

Aplikace

VÝZNAČNÉ RYSY

- Vysoký standard hygieny splňuje požadavky průmyslové výroby
- Nepřekonatelný v aplikacích vzhledově podobných ručně trhanému produktu
- Chytrý design pro snadnou obsluhu
- Vyroben zcela z nerezové oceli
- Umí zpracovat masné a drůbeží produkty při vysoké kapacitě



ZÁKLADNÍ VLASTNOSTI

- Speciální těsnění ložisek hřídelí zabraňuje vniknutí vody nebo jiných tekutin. Je zabráněno znečištění produktu nadměrným mazáním.
- Řezné nástroje s hygienicky umístěnými hřídelemi s profilem lístku jetele.
- Rychlý a ergonomický systém pro výměnu a upínání vstupního pásu.
- Vyloučení kontaminace lubrikanty: ložiska a spoje více než 25 mm od produktu, použití sanitárních spojů a těsnění.
- Pouze 2 nerezové bezpečnostní spínače zabraňují stroji v chodu s otevřeným krytem.
- Stroj je zcela vyroben z nerezové oceli. Neobsahuje žádné bronzové objímky, není možná koroze.
- Vybaven třífázovým nerezovým motorem pro nízkou spotřebu energie a konstruován pro jednoduché omývání.
- Pohonná a výrobní zóna stroje jsou zcela odděleny.
- Elektrická kontrola stroje je start-stop, vyzdvižená nad stroj, aby voda nemohla negativně ovlivnit elektrický panel.
- Rychlá změna velikostí řezu s uzamykatelným čepovým systémem. Nejsou potřeba žádné klíče ani jiné nástroje.
- Široká škála nožových hřídelí pro různé aplikace ručně trhaného masa. Velikost se může měnit od malých přes střední až po velké kusy.



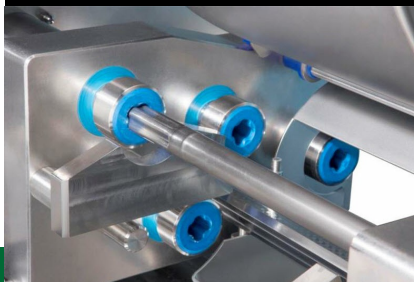


FAM Yuran Hytec je specializovaný pro výrobu žádaných produktů z masa, které vzhledem připomínají ručně trhané kusy.

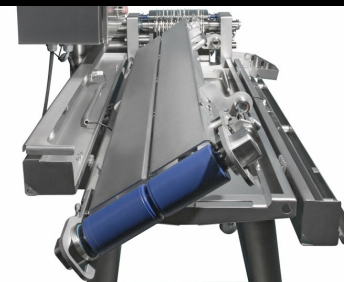


Hygienická pásová kostkovačka určená pro zpracování produktů z masa a drůbeže

Galerie obrázků



Řezné nástroje s hygienicky umístěnými hřídelemi s profilem lístku jetele.



Rychlý a ergonomický systém pro výměnu a upínání vstupního pásu.



Pouze 2 nerezové bezpečnostní spínače zabraňují stroji v chodu s otevřeným krytem.



Stroj je zcela vyroben z nerezové oceli. Neobsahuje žádné bronzové objímky, není možná koroze.



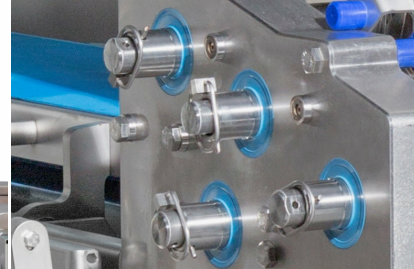
Vybaven třífázovým nerezovým motorem pro nízkou spotřebu energie a konstruován pro jednoduché omývání.



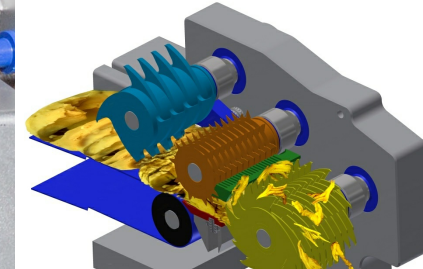
Pohonná a výrobní zóna stroje jsou zcela odděleny.



Elektrická kontrola stroje je start-stop, vyzdvižená nad stroj, aby voda nemohla negativně ovlivnit elektrický panel.

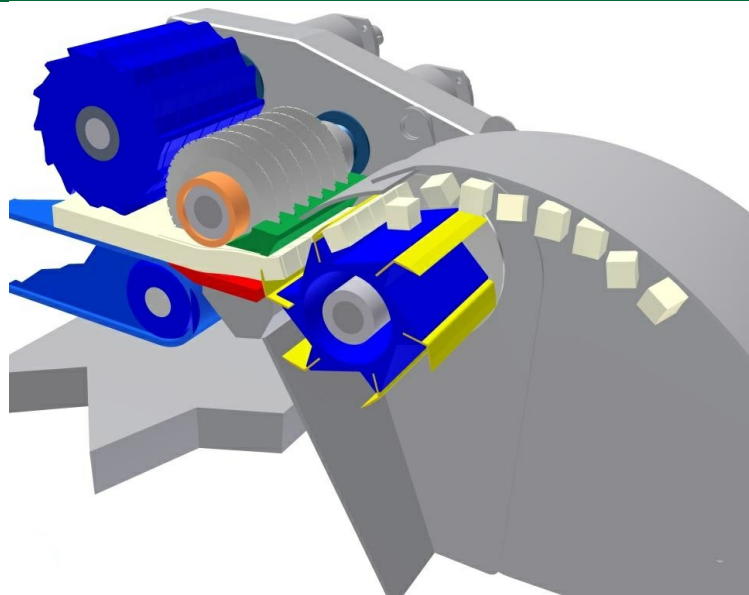


Rychlá změna velikostí řezu s uzamykatelným čepovým systémem. Nejsou potřeba žádné klíče ani jiné nástroje.



Široká škála nožových hřídelí pro různé aplikace ručně trhaného masa. Velikost se může měnit od malých přes střední až po velké kusy.

Řezný princip



Tradiční proces kostkování se provádí zavedením produktu ve své přirozené tloušťce pomocí vstupního válce k cirkulačním nožům. Kruhové nože rozřežou produkt na pásy a poté vřeteno příčných sekacích nožů rozřeže pásy na kostičky s požadovanou výškou.

Ostrá řešení pro řezání potravin

Práce s FAMem

SPECIFIKACE

ROZMĚRY STROJE & VÁHA

Rozměry základního stroje (d x š x v) v mm 2181 x 921 x 1806 mm
 Rozměry základního stroje (dxšxv) palce 85 x 36 x 71 palec
 Výška vstupu do stroje v mm (palce) 1108 mm
 Výška výstupu ze stroje v mm (palce) 392 mm
 Váha základního stroje v kg (lb) 570 kg

MOTOR

Výkon v kW (hp) 4.0 (5.5)
 Variabilní frekvenční pohon Standard

TVARY ŘEZU A VELIKOSTI

Řezné tvary Proužky a kostky, ručně trhaný vzhled (jemné, střední nebo velké kusy)
 Řezné velikosti 3 až do 40 mm
 Kapacita v kg/hod. 3.300kg/mm/hod kg/hod

SOUHRN APLIKACÍ

Maso

Vařená nebo uzená šunka, proužky slaniny, hovězí, vepřové maso, vepřová kůže, párky, krmení pro psy a kočky

Drůbeží maso

Vařená kuřecí prsa nebo stehno

Zkoušky řezání Po celém světě je FAM připraven Vám poradit v jedné z plně vybavených testovacích laboratořích. Budeme rádi, když nám pošlete Vaše produkty na vyzkoušení a bude nám potěšením, když u testů řezání budete přítomni i Vy. Vyhledejte Vašeho místního agenta. Zadejte <http://www.fam.be/en/agents> a najdete všechny relevantní kontaktní údaje, které potřebujete pro kontakt s firmou FAM, regionální kanceláře a celosvětovou síť agentů. Kontakty a informace: pro celkový přehled našich strojů, aplikací, služeb a agentů navštivte, prosím, naše webové stránky. FAM Vám rád okamžitě odpoví na Vaše dotazy.

Flyer:TradeMark




 HIFFERMAN
 INDUSTRIAL