

Vysokokapacitní kostkovačka/ řezačka na proužky s nepřekonatelnou úrovní hygieny

Nový FAM Hymaks je speciálně vyvinut pro průmysl zpracování masa a sýra. Znamená novou epochu ve strojní hygieně a řadí tuto kostkovačku k pionýrům v oblasti převedení sanitační teorie do praxe. Díky neustálému úsilí v produktovém inženýrství je dnes Hymaks schopen splnit nejpřísnější požadavky na hygienu a sanitaci. Nový konkurenceschopný standard byl zaveden, aby zpracovatelům potravin přinášel další výhody.



Ostrá řešení pro řezání potravin

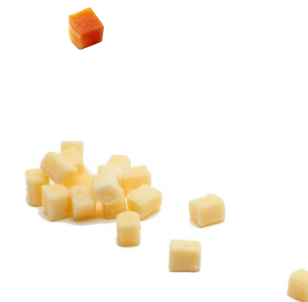
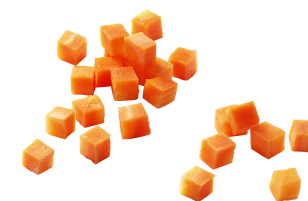
VÝZNAČNÉ RYSY

- Nekompromisní standard v hygieně
- Nepřekonatelná přesnost v kvalitě řezu
- Vysoká kapacita a výkon pro aplikace na nejtvrdší sýry
- Inovativní design reprezentuje nový standard konkurenceschopnosti
- Navržen pro flexibilní a nízkonákladový výkon

ZÁKLADNÍ VLASTNOSTI

- Kombinace kvality řezu a sanitárního designu vytváří ze stroje FAM Hymaks jedinečný koncept bez skutečné konkurence.
- Zákazník se může přesvědčit kvalitě designu a jeho sanitárních aspektů. Návrh stroje odpovídá směrnici USDA o sanitárním designu pro zařízení zpracující mléčné produkty.
- Vysoká kvalita řezu malých i velkých kostek a proužků široké palety druhů sýrů. Při řezání se zohledňují všechny vlastnosti produktu, jako např. obsah tuku, zrání, úroveň vlhkosti, struktura a proces výroby.
- Výrobní produktová sekce stroje FAM Hymaks je zcela bez překážek, což dovoluje hladký průchod produktu a zajišťuje nejlepší hygienu.
- Vysoká kapacita a schopnost manipulovat s velkými bloky sýra až do velikosti 280 x 238 x 150 mm. Žádné překlenování kvůli optimální velikosti a úhlu vstupní násypky.
- Kompletní oddělení produkční a pohonné sekce. Žádné mazací body uvnitř produktové zóny. Do mechanické zóny se během čištění nedostane žádná voda.
- Výjimečný a inovativní design produktového bubnu a plátkovacího nože - oba vyrobeny z jednoho kusu nerezové oceli - je unikátní průlom v tomto poli.
- Leštěný (elektro-) povrch všech kontaktních ploch s produktem dovoluje efektivnější čištění a zabraňuje kontaminaci bakteriemi.
- Nepřítomnost exponovaných drátů nebo šroubů byl klíč k obdržení schvalovacího certifikátu USDA. Drát se jednoduše nedá pořádně dezinfikovat.
- Zcela vnořená a vodotěsná dotyková obrazovka s předprogramovanými nastaveními, pantový kryt. nastavení tloušťky plátku přes dotykovou obrazovku.
- Všechna ložiska jsou utěsněná, s doživotním mazáním a na horní straně mají dodatečné těsnění. Navíc mezi produkční zónou a a ložisky je prostor přes 25 mm.
- Vozík s nářadím nabízí velmi ergonomické řešení s důrazem na detail pro údržbu a manipulaci se strojem FAM Hymaks.

Aplikace



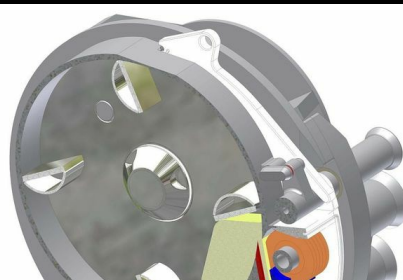


Vysokokapacitní kostkovačka/ řezačka na proužky s nepřekonatelnou úrovní hygieny



Výjimečný a inovativní design produktového bubnu a plátkovacího nože - oba vyrobeny z jednoho kusu nerezové oceli - je unikátní průlom v tomto poli. V toku produktu nejsou žádné šrouby, matky, otvory, závity nebo jiné výběžky. Delikátní řezná sekce byla složena takovým způsobem, aby se zamezilo shromažďování špíny. Jinými slovy průchod řezaného produktu je nanejvýš hladký, čímž se zvyšuje kapacita.

Galerie obrázků



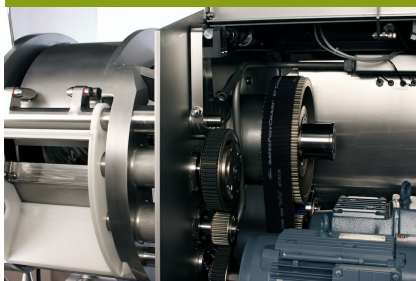
Kombinace kvality řezu a sanitárního designu vytváří ze stroje FAM Hymaks jedinečný koncept bez skutečné konkurence.



Výrobní produktová sekce stroje FAM Hymaks je zcela bez překážek, což dovoluje hladký průchod produktu a zajišťuje nejlepší hygienu.



Vysoká kapacita a schopnost manipulovat s velkými bloky sýra až do velikostí 280 x 238 x 150 mm. Žádné překlenování kvůli optimální velikosti a úhlu vstupní násypky.



Kompletní oddělení produkční a pohonné sekce. Žádné mazací body uvnitř produktové zóny. Do mechanické zóny se během čištění nedostane žádná voda.



Výjimečný a inovativní design produktového bubnu a plátkovacího nože - oba vyrobeny z jednoho kusu nerezové oceli - je unikátní průlom v tomto poli.



Leštěný (elektro-) povrch všech kontaktních ploch s produktem dovoluje efektivnější čištění a zabraňuje kontaminaci bakteriemi.



Nepřítomnost exponovaných drátů nebo šroubů byl klíč k obdržení schvalovacího certifikátu USDA. Drát se jednoduše nedá pořádně dezinfikovat.

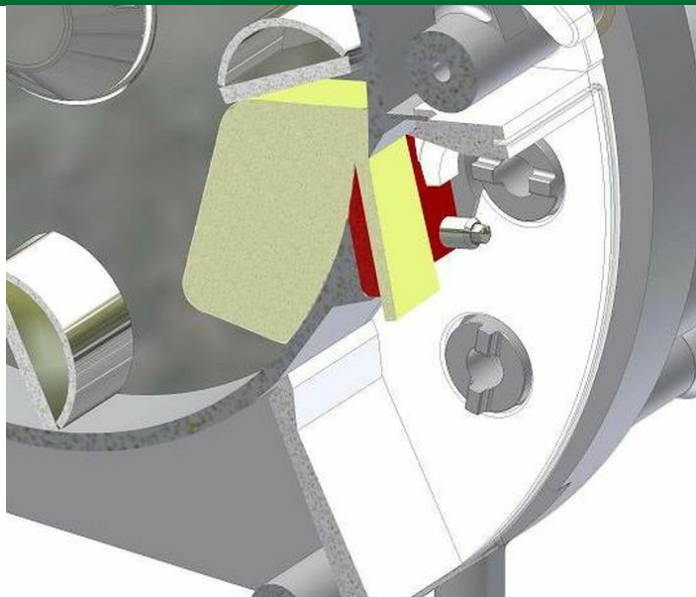


Zcela vnořená a vodotěsná dotyková obrazovka s předprogramovanými nastaveními, pantový kryt, nastavení tloušťky plátku přes dotykovou obrazovku.



Vozík s nářadím nabízí velmi ergonomické řešení s důrazem na detail pro údržbu a manipulaci se strojem FAM Hymaks.

Řezný princip



Nekonečně nastavitelný plátkovací nůž nejprve nařeže produkt na plátky. Další kruhový nůž nařeže z plátků proužky. Nakonec hřídel příčných nožů krájí z proužků úhledné kostky o požadované výšce. Kombinace tří řezných nástrojů umožňuje velmi vysokou flexibilitu ve volbě řezných velikostí a tvarů. Pro různé aplikace na řezačce je k dispozici velká škála plátkovacích, kruhových a příčných kostkovacích nožů.

Ostrá řešení pro řezání potravin

SPECIFIKACE

ROZMĚRY STROJE & VÁHA

Rozměry základního stroje (d x š x v) v mm	2172 x 1339 x 2000 mm
Výška vstupu do stroje v mm (palce)	2000 mm
Výška výstupu ze stroje v mm (palce)	300 mm
Váha základního stroje v kg (lb)	1250 kg

MOTOR

Výkon v kW (hp)	20.5
Typ motoru	15 5.5 kW
Variabilní frekvenční pohon	ano

TVARY ŘEZU A VELIKOSTI

Řezné tvary	plátky, proužky a kostky
Řezné velikosti	od 1,5 až do 60 mm
Kapacita v kg/hod.	5.000 kg/hod. na 10x10x10 mm kg/hod

SOUHRN APLIKACÍ

Sýr	Měkký, polotvrdý a tavený sýr. Mozzarella, Gouda, Cheddar, Emmental, Provolone. V závislosti na typu sýra může být schlazen až na -10°C
-----	---

Práce s FAMem

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