

Cubitadora de alta capacidad alimentada por correa para productos cárnicos, avícolas y de proteínas alternativas

La Yuran™ Hytec 300 es una cubitadora alimentada por correa diseñada para cortar en dados, tiras y hebras una gran variedad de productos cárnicos, avícolas y de proteínas alternativas.

En comparación con el modelo estándar Yuran Hytec 240, la correa de alimentación de 300 mm de ancho ofrece una mayor capacidad y la posibilidad de procesar productos más grandes.

Además, ofrece versatilidad de corte multiproducto gracias al uso de dos motores independientes de velocidad variable. Se pueden obtener dados, tiras, jirones o trozos a partir de productos de un grosor predeterminado o natural.

El innovador diseño de algunas de sus nuevas herramientas de corte, combinado con la rotación independiente del eje de corte transversal, permite controlar mejor el tamaño/la forma del corte y el aspecto del producto.

Aplicaciones

La Yuran Hytec 300 se utiliza ampliamente para cortar productos cárnicos y avícolas frescos, congelados con corteza, congelados templados y cocidos (en caliente).

Proporciona un **aspecto desmenuzado** eficiente y uniforme en el corte de carnes cocidas de vacuno, ave y cerdo. Este corte es ideal para productos para barbacoa, ensaladas, pizzas, bocadillos especiales o tentempiés.

Sus herramientas de corte especializadas están diseñadas para manejar las características únicas (viscosidad, altas temperaturas, humedad) de los **productos extruidos, con el fin de crear productos cárnicos alternativos** en cortes y formas similares a la carne de origen animal.

Yuran Hytec 300



Características

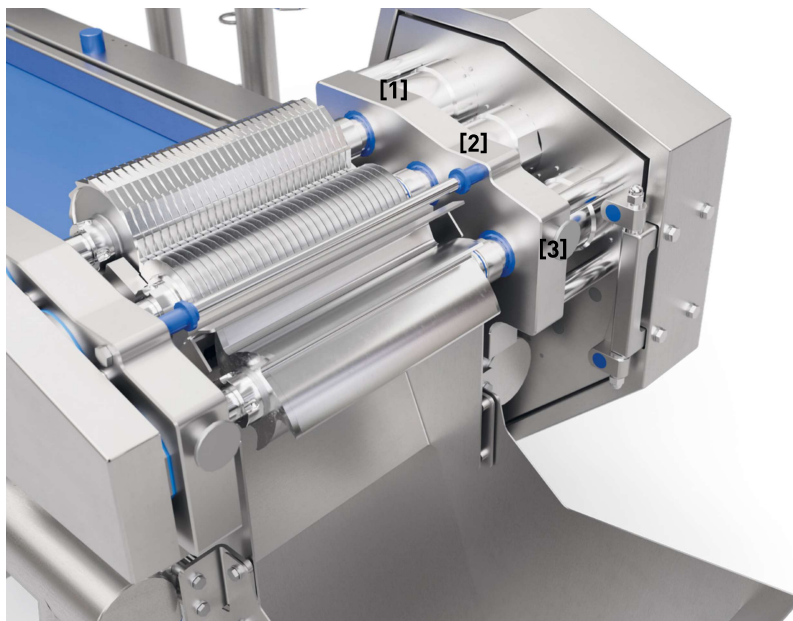
- La correa de transporte de 300 mm de ancho permite aumentar la capacidad de alimentación y procesar productos de mayor tamaño.
- Los dos motores independientes de velocidad variable permiten ajustar el tamaño y la forma del corte sin necesidad de adquirir herramientas de corte adicionales.
- Los ejes ranurados desmontables de los husillos de corte permiten pasar rápidamente de un tamaño de corte a otro, lo que reduce los tiempos de inactividad en el proceso de producción.
- Su diseño higiénico inteligente permite limpiar la máquina de forma rápida, sencilla y segura.

Principio de funcionamiento

El producto se alimenta a través de la cinta y se guía hacia el rodillo de alimentación (1), que garantiza una transferencia positiva del producto a las cuchillas circulares (2).

Las cuchillas circulares cortan el producto en tiras. A continuación, el eje de cuchillas transversales (3) corta las tiras en dados a la altura y longitud deseadas.

El rodillo de alimentación puede sustituirse por un sistema de pretrituración que sirve como herramienta de reducción inicial para conseguir el resultado final deseado en combinación con los husillos de corte y desmenuzados posteriores.



Datos técnicos

TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	DIMENSIONES (L X AN X AL)	PESO DE LA MÁQUINA	OPCIONES
L 300 x Al 27 mm	4 kW (eje de cuchillas transversales) 7,5 kW (correa de transporte y herramientas de corte)	218 x 104 x 167 cm	725 kg	bastidor macizo

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

