

FAM STUMABO präsentiert neuen Yuran™ Hytec 300 auf der Anuga FoodTec 2024

Neuer Hochleistungs-Würfelschneider mit Bandzuführung für die Verarbeitung von Fleisch und alternativen Proteinprodukten

Mit der Einführung seiner neuesten Innovation, dem Yuran Hytec 300, setzt FAM STUMABO neue Maßstäbe in der Fleisch- und alternative Proteinprodukte verarbeitenden Industrie. Der Hochleistungs-Würfelschneider mit Bandzuführung wird auf der Anuga FoodTec 2024, die vom 19. bis 22. März stattfindet, erstmalig vorgestellt.

Der Yuran Hytec 300 ist ein vielseitiger Bandschneider zum Würfeln, Streifenschneiden und Zerkleinern, mit dem verschiedenste Fleisch-, Geflügel- und alternative Proteinprodukte verarbeitet werden können. Im Vergleich zu seinem Vorgänger, dem Yuran Hytec 240, bietet der hochmoderne Bandschneider verbesserte Verarbeitungsmöglichkeiten.

Die wichtigsten Merkmale des Yuran Hytec 300:

1. Erhöhte Kapazität: Das 300 mm breite Förderband ermöglicht eine höhere Durchsatzleistung, so dass auch Produkte mit größeren Abmessungen verarbeitet werden können.
2. Vielseitige Schneideoptionen: Zwei voneinander unabhängige Motoren mit variabler Geschwindigkeit ermöglichen eine präzise Anpassung der Schnittgröße und -form, ohne dass zusätzliche Schneidwerkzeuge erforderlich sind.
3. Effizientes Umrüsten: Die Keilwellen der Messerwellen lassen sich schnell tauschen, was einen zügigen Wechsel von einer Schnittgröße zur anderen gewährleistet und Ausfallzeiten im Produktionsprozess reduziert.
4. Hygienisches Design: Das durchdachte, hygienische Design garantiert eine einfache, gründliche und sichere Reinigung der Maschine.

Über ein Förderband wird das Produkt der Einzugswalze zugeführt. Diese sorgt für eine sichere Übergabe an die Rundmesserwelle. Die Rundmesser schneiden das Produkt in Streifen, welche anschließend von der Hackmesserwelle zu Würfeln in der gewünschten Höhe oder Länge verarbeitet werden. Die Maschine kann optional auch mit einem Vorbrechersystem ausgestattet werden, welches das Ausgangsprodukt zunächst zerkleinert, bevor es durch die nachfolgenden Schneide- und Zerkleinerwellen zum finalen Produkt verarbeitet wird.

Anwendungsbereiche

Der Yuran Hytec300 liefert hervorragende Ergebnisse beim Schneiden von frischen, krustengefrorenen, temperiert gefrorenen und (heiß) gegarten Fleisch- und Geflügelprodukten. Durch effizientes und gleichmäßiges Zerkleinern erzeugt er bei gegartem Rind-, Geflügel- und Schweinefleisch einen einwandfreien „pulled“-Look und eignet sich somit bestens für Grillfleisch, Salatbeilagen, Pizzabeläge sowie Zutaten für Sandwiches und Snacks. Die Schneidwerkzeuge des Yuran Hytec 300 sind so konzipiert, dass sie speziell auch durch Extrusion hergestellte Produkte mit ihren besonderen Eigenschaften perfekt verarbeiten können. Somit ermöglicht diese Maschine die Herstellung von

Fleischalternativen, welche die gleichen Schnitte und Formen aufweisen wie herkömmliche Fleischprodukte.

Bei der Anuga FoodTec können Sie am Stand von FAM STUMABO (Halle 10.1, Stand E050 - F051) den Yuran Hytec 300 in Augenschein nehmen und mehr über seine Funktionen erfahren.

Über FAM STUMABO

FAM STUMABO ist ein Entwickler industrieller Schneidemaschinen und Hersteller von Präzisionsmessern für die Lebensmittelindustrie. Das Unternehmen bietet seinen Kunden bedarfsgerechte Lösungen zum Schneiden von Obst, Gemüse, Nüssen, Käse, Fleisch, Geflügel, Fisch, Kartoffelchips und Pommes frites, wobei verschiedene Zerkleinerungsformen (Scheiben, Würfel etc.) möglich sind. In den vergangenen 60 Jahren hat FAM STUMABO eine dauerhafte und enge Zusammenarbeit mit äußerst zuverlässigen und einflussreichen Unternehmen, Kunden und Partnern auf dem Markt der industriellen Lebensmittelverarbeitung aufgebaut. Das Unternehmen ist auf allen Kontinenten mit Kundenerfahrungszentren, Lagerbeständen und Dienstleistungsangeboten vertreten.

Weitere Informationen finden Sie auf www.fam-stumabo.com