

YURAN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TIPOS DE CORTE



TAMAÑOS DE CORTE (en mm)

Primer corte: Tiras (con cuchillas circulares)	Segundo corte: Cubos (con cuchillos transversales)
3	3
4	4
4.76	4.76
6.35	6.35
7.94	7.94
9.52	9.52
12.7	12.7
15.8	15.8
19.05	19.05
25.4	25.4
38.1	38.1
70	70

CAPACIDAD

Hasta 3.000 kg por hora dependiendo del producto a cortar.

DIAMETRO MAX. DEL PRODUCTO

200 mm de ancho y 20 mm de alto para productos no-comprimibles.

VARIADOR DE FRECUENCIA

Incluido

MOTOR

4 kW o 5,5 (7,5 kW o 10 HP en opción)

DIMENSIONES (PxLxA)

840 x 2580 x 1236 mm

PESO

600 kg



Con más de 50 años de experiencia y 3000 máquinas en operación mundialmente, FAM® NV es de lejos, el líder en el mercado europeo de cortadoras industriales para el sector alimenticio. Mundialmente, tenemos una experiencia con más de 1.000 diferentes aplicaciones de corte en el sector de verduras y fruta.

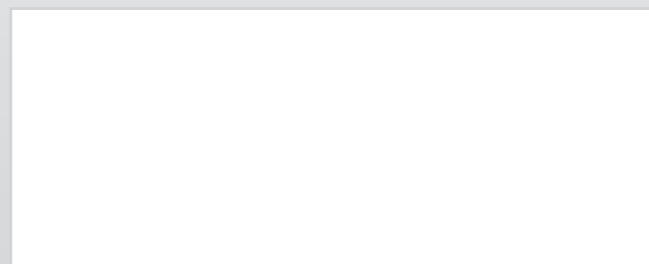
También para sus aplicaciones buscaremos la solución de corte más apropiada. Para eso, FAM dispone de varias cocinas de prueba completamente equipadas, repartidas por los centros más importantes de nuestra red de representantes. Les invitamos con mucho gusto para una prueba sin compromiso con sus propios productos. Una demostración sin compromiso en su propia empresa o una máquina a prueba también forman parte de nuestro servicio.

Aparte de eso, nuestro servicio se extiende a diferentes equipos de servicio a su disposición. Se puede pedirlos a demanda o en el marco de una de nuestras fórmulas de servicio a medida. Su representante FAM cuenta con un largo stock de piezas de recambio, de modo que, él mismo, le pueda ayudar inmediatamente.

Para una reseña completa de nuestras máquinas, servicios y representantes, le rogamos consultar nuestra página web: www.fam.be



Neerveld 2
B-2550 Kontich - Belgium
t. +32 3 450 92 20 • f. +32 3 450 92 50
info@fam.be • www.fam.be



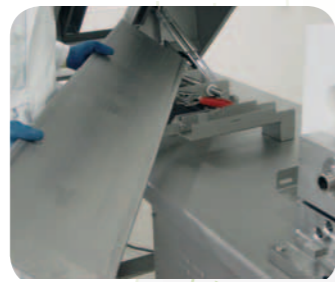
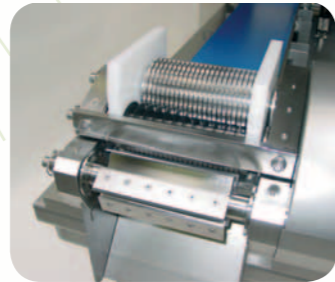
Yuran[®]
Cortadora de Aves & Carne



La nueva Yuran® es ideal para el corte de una gran variedad de carnes tanto congeladas (hasta -10°C) como escaldadas o cocinadas como producto cocido (hasta 60°C).

Ventajas más importantes:

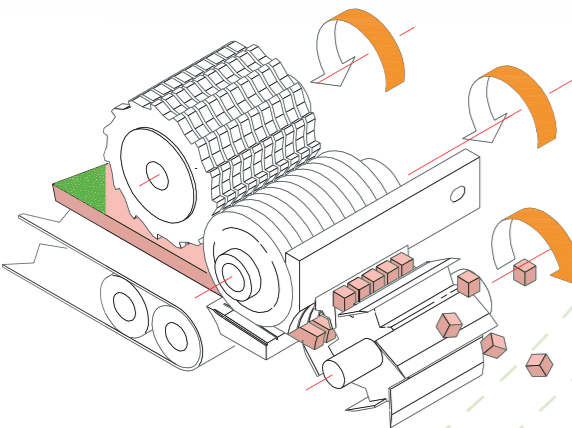
- ▶ La Yuran® está completamente fabricada de acero inoxidable
- ▶ En un solo movimiento, la tapa articulada da acceso a las diferentes zonas de la máquina ①
- ▶ Chasis con barras con forma romboidal a 45° para facilitar la limpieza ②
- ▶ Fácil sistema de sustitución de rodillos para los cambios de tamaño de corte ③
- ▶ Panel de control eléctrico integrado que incluye un variador de frecuencia para lograr una mayor flexibilidad en los cambios de tamaño de corte y para incrementar ④
- ▶ Nuevo sistema ergonómico que facilita el ajuste de tensión o sustitución de la correa de alimentación ⑤
- ▶ Laterales desmontables con sistema de posicionamiento de precisión
- ▶ Correa de alimentación con bandeja de soporte ⑥
- ▶ Juntas de los ejes de los rodillos herméticamente cerradas.



Principio de funcionamiento:

La carne, con su espesor predeterminado, está llevada en una ancha cinta transportadora de 220 mm por el rodillo de alimentación hacia el eje de cuchilla circular. Las cuchillas circulares cortan la carne en tiras, que son cortadas en cubos por el eje de la cuchilla de corte transversal a la longitud deseada.

Los ejes de cuchilla circular y de cuchilla de corte transversal se pueden cambiar fácilmente gracias al sistema rápido para el intercambio de las herramientas de corte, de tal manera que al cambiar el tamaño de corte no se pierda tiempo de producción importante.



Aplicaciones:

Jamón crudo y ahumado, tiras de tocino, filete de pollo, pechuga o carne de pierna de pollo crudo, pollo cocido, hígado de pollo, corteza de tocino, filete de pescado...



La apariencia 'desmenuzada':

La cortadora Yuran® le ofrece mucho más posibilidades que el corte en tiras y tacos. Simplemente combinando las cuchillas circulares con estrellas de alimentación adaptadas, le da a su carne y aves una apariencia 'desmenuzada' tradicional.

