

CUBIXX 100 L



La cubeuse universelle pour les applications les plus diverses

La Cubixx 100 L séduit en premier lieu grâce à sa flexibilité d'applications : que ce soit des cubes pour du ragoût, de l'émincé pour des sautés de boeuf, des lanières de jambon ou du fromage rapé – la Cubixx 100 L réalise très efficacement tous vos besoins.

PRODUKTMERKMALE:

- » Chambre de chargement entièrement soudée avec évacuations pour une hygiène parfaite
- » Fermeture de la chambre avec bloc de pression supérieur
- » Compression longitudinale
- » Ecran tactile*
- » Système THC pour une meilleure hygiène, permettant de séparer les produits conformes des brisures et ainsi maximiser les rendements produits
- » Construction compacte, mobile sur roues
- » Grille en 2 parties
- » Baguettes et stabilisateurs en acier trempé
- » Fixation des grilles simple et sécurisée

*accessoires/variante d'équipements

Données techniques	Cubixx 100 L
Débit (selon le produit)	max. 1.600 kg/h
Dimensions de la chambre (H x l x L)	100 x 100 x 400 mm
Épaisseur de coupe	1-35 mm
Puissance installée	2,6 kW
Poids	250 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	1.365 x 635 x 1.140 mm
Dimensions des jeux de grille	4 x 4 mm - 50 x 50 mm

