

CHEESMAXX 200



Haute performance dans un boîtier compact

La Cheesmaxx 200 est la cubeuse entièrement automatique la plus puissante. Grâce à son châssis, elle peut être utilisée de manière flexible sur chaque ligne de pizza. Elle impressionne par son design ergonomique et compact. Grâce au système breveté THC, elle garantit un râpage parfait, y compris la peau de fromage. La Cheesmaxx 200 est facile à nettoyer et donc rapidement prête à être réutilisée. Le chargement s'effectue via une bande d'alimentation hygiénique.

CARACTERISTIQUES:

- » Chambre entièrement inox avec conduits d'évacuation hygiéniques
- » Ouverture de la chambre latérale adaptable à la taille du produit lors du chargement
- » Système d'écran hygiénique (THC) pour un râpé parfait "Power-Pack" pour le traitement du fromage
- » Identification des outils de découpe entièrement automatique*
- » Système de graissage des coussinets entièrement automatique
- » Automate programmable et écran tactile*
- » 15" écran tactile pivotant
- » Jeu de coupe pour cubes, bâtonnets et formes spéciales
- » Jeu de coupe pour tailles différentes de rape
- » OPCUA-interface pour assistance à distance avec surveillance intégrée des données de processus et analyse
- » Alimentation entièrement automatique par un tapis d'alimentation ou par un élévateur avec un chariot de 200 l*

*accessoires/variante d'équipements



Données techniques	Cheesmaxx 200
Débit (selon le produit)	max. 3.300 kg/h
Dimensions de la chambre (H x l x L)	200 x 116 x 540 mm
Epaisseur de coupe	1-40 mm
Puissance installée	14,0 kW
Poids	1.700 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	2.450 x 1.920 x 2.080 mm
Dimensions des jeux de grille	6 x 6 mm - 58 x 100 mm

