

CUBIXX 120



La cubeuse universelle avec une énorme flexibilité

La Cubixx 120 est la cubeuse la plus polyvalente de notre gamme de cubeuses semi-automatiques. Grâce à sa grande flexibilité elle peut découper très efficacement des produits en vrac ou calibrés, de viande, de jambon, charcuterie et fromages. Cette cubeuse semi automatique offre une qualité de coupe optimale avec une puissance élevée.

CARACTÉRISTIQUES:

- » Chambre de chargement entièrement soudée avec évacuations pour une hygiène parfaite
- » Paroi latérale de compression avec tiroir de chargement
- » Chambre de pré-remplissage*
- » Tapis d'évacuation intégré
- » Système THC pour une meilleure hygiène, permettant de séparer les produits conformes des brisures et ainsi maximiser les rendements produits*
- » Vitesse de coupe variable
- » Automate programmable et écran tactile
- » Grille en 2 parties
- » Baguettes et stabilisateurs en acier trempé
- » Fixation des grilles simple et sécurisée

*accessoires/variante d'équipements

Données techniques	Cubixx 120
Débit (selon le produit)	max. 2.800 kg/h
Dimensions de la chambre (H x l x L)	120 x 120 x 550 mm
Épaisseur de coupe	1-40 mm
Puissance installée	8,0 kW
Poids	700 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	1.885 x 1.655 x 1.230 mm
Dimensions des jeux de grille	4 x 4 mm - 60 x 60 mm

