

NOUVEAU

Découpe

Coupeuse en dés, lamelles et tranches KUJ HC-220

Grande capacité, jusqu'à 8 tonnes par heure : coupe de grandes quantités de légumes, de fruits et d'autres aliments en dés, lamelles ou tranches. La coupe est parfaite, même avec les produits de grande taille jusqu'à 220 mm.

jusqu'à 8 000 kg/h capacité max



Vos avantages

- ✓ Coupe nette en dés, lamelles et tranches - des coupes très fines sont également possibles
- ✓ Rendement élevé jusqu'à 8 t/h avec une qualité de coupe précise et constante
- ✓ Spécialement adaptée à la transformation des produits de grande taille d' un diamètre jusqu' à 220 mm
- ✓ Hygiène optimale, changement d'outil rapide et sécurité maximale
- ✓ Vaste gamme d'outils de coupe pour produire des tranches, lamelles, dés par incréments de 2,5 mm
- ✓ Machine compacte à haut rendement et faible encombrement - comme machine autonome ou intégrable dans une chaîne de transformation

Groupes de produits



Portrait

Coupe nette de grandes quantités jusqu'à 8 tonnes par heure en dés (fins), lamelles et tranches

La KUJ HC-220 convient idéalement à la transformation industrielle des fruits, des légumes, du poisson ou des produits carnés comme le jambon et le lard. Avec une capacité jusqu'à 8 tonnes par heure, par exemple pour la production de cubes de pommes de terre de 10 mm, ou jusqu'à 4 tonnes par heure pour des tranches de pommes de terre de 5 mm, elle coupe de grandes quantités dans une qualité de coupe constante et précise.



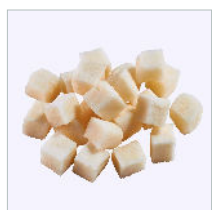
La coupeuse est capable de transformer les grands produits de 90 à 220 mm de diamètre, comme le céleri, le chou, le poivron ou la betterave, ce qui réduit le travail de prédécoupage pour de nombreux produits. La grande trémie permet en outre le remplissage ergonomique à l' aide de caisses d'une largeur maximale de 600 mm.

Le vaste choix d'accessoires de coupe permet de produire des tranches et des lamelles très fines ainsi que de petits dés (brunoise), et assure également la coupe parfaite des morceaux de grande taille.

En option, la coupeuse peut être équipée d'un système d'alimentation et d'évacuation sur tapis pour une transformation continue. De dimensions compactes, son encombrement est faible, ce qui permet de l' intégrer facilement dans l'environnement de production et les chaînes de transformation.



Avantages



Très grande capacité de production avec une qualité de coupe constante et précise.

Avec sa grande capacité de plusieurs tonnes par heure, la KUJ HC-220 convient parfaitement à la transformation industrielle des aliments. De grandes quantités de légumes, de fruits, de viande et de poisson sont ainsi transformées en dés, en lamelles ou en tranches, en une seule opération et avec peu de personnel.



Spécialement adaptée à la transformation de produits de grande taille

La coupeuse convient à la transformation des produits de grande taille, de 90 à 220 mm de diamètre. Ceci réduit considérablement le travail de prédécoupage pour de nombreux produits, comme les choux ou les betteraves.



Remplacement rapide des accessoires de coupe

Les accessoires de coupe se remplacent rapidement et aisément avec quelques outils inoxydables disponibles en option. Ainsi, le rééquipement rapide de la machine est possible en cas de changement de produit. Le démontage en un clin d'œil des accessoires permet en outre de nettoyer facilement la machine.



Utilisation, nettoyage et entretien aisés et sûrs

La conception facilement accessible de la machine permet une maintenance aisée ainsi qu'un nettoyage en profondeur et donc une hygiène parfaite. Une attention particulière a été accordée à la sécurité lors de l'introduction et de l'évacuation des produits.

Données techniques

Puissance électrique	Puissance	4 kW
	Tension	400 V N/PE
	Fréquence	50 Hz / 60 Hz en option
Dimensions	LxIxH	1057 x 1525 x 1582 mm
	Poids	406 kg
	Hauteur d'entrée/de pose	1.340 mm
	Hauteur de sortie/de distribution	405 mm / 270 mm avec évacuation sur tapis en option
Divers	Diamètre du produit brut	max. 220 mm
	Épaisseur de coupe	2,5 à 25 mm en continu

Les données indiquées sont des données standard. En outre, une adaptation à d'autres réseaux d'alimentation (p. ex. 230V/60 Hz) est par exemple possible en option (à l'exception des machines manuelles et pneumatiques). Sous réserve de modifications.