

Schneiden

Würfel-, Streifen- und Scheiben-Schneidemaschine KUJ-V

Die Hochleistungsmaschine schneidet Gemüse, Obst und Fleisch in Würfel, Streifen oder Scheiben - in einem einzigen Arbeitsgang und mit exakter, perfekter Qualität, selbst bei sehr feinen Schnitten.

2.500 kg/h Kapazität



Ihr Nutzen

- ❑ Würfel, Streifen und Scheiben - auch sehr fein (z.B. Feinstwürfel 3 x 3 x 3 mm) - schneiden
- ❑ Hohe Leistung bei exakter und gleichbleibender Schnittqualität
- ❑ Einfache Bedienung und Reinigung sowie maximale Sicherheit
- ❑ Umfangreiche Schneidewerkzeuge für Scheiben von 2 bis 20 mm, Streifen von 2 x 2 bis 20 x 20 mm und Würfel von 3 x 3 x 3 bis 20 x 20 x 20 mm
- ❑ Kompakte Bauform für geringen Platzbedarf - als Einzelmaschine oder integrierbar in eine Verarbeitungslinie

Produktgruppen



Portrait

Für Würfel, Stifte, Streifen und Scheiben: große Mengen bis 2.500 kg pro Stunde einfach und exakt schneiden

Die KUJ-V schneidet selbst feinste Würfel, Streifen, Stäbchen und Scheiben sauber und exakt in großen Mengen für die Industrie. In nur einem Arbeitsgang verarbeitet die Maschine Gemüse (z.B. Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika), Früchte (z.B. Äpfel, Kiwi, Melonen) oder Fleisch, Schinken, Speck und Fisch.

Der standardmäßig eingebaute Frequenzumrichter mit sieben verstellbaren Geschwindigkeiten garantiert zudem einen schonenden Schnitt. Auch Feinstwürfel mit 3 mm (Brunoise), Gemüse-Reis (z.B. aus Brokkoli- und Blumenkohl-Stängeln) mit 3 x 3 x



5 mm, längliche Scheiben aus z.B. Auberginen, Zucchini und Gurken, oder feine Stifte in 2 x 2 mm für Dips, Suppen, Soßen und Salate können hergestellt werden. Zudem werden selbst sensible Produkten, wie z.B. Erdbeeren, rote Beete, Pilze, Tomaten und Zucchini, optimal verarbeitet. Auch Fleisch und Fisch (z.B. Lachs, Oktopus), gekocht und angefroren, oder hartgekochte Eier sowie Käse (z.B. Mozzarella) kann man mit der KIJ-V in Würfel schneiden.

Produktvoraussetzungen:

- Durchmesser: 85 mm
- Länge: im Standard 120 mm, mit dem optionalen Sonderrotor bis 200 mm

Für andere Produkte, wie z.B. auch Blattsalate und Kräuter, eignen sich die Bandschneidemaschinen

GS 10-2 oder **GS 20**.





Vorteile



Einfacher Walzen- und Klingenwechsel

Die Messerwalzen können schnell und sicher aus- und eingebaut werden. Dies ermöglicht einfache, zügige Produktwechsel und verkürzt auch die Reinigungszeiten. Mit den speziellen, mitgelieferten Werkzeugen können die Walzen in wenigen Minuten gewechselt werden. Die Klingen in den Walzen sind austauschbar und lassen sich nachschleifen oder erneuern, wodurch Folgekosten reduziert werden.



Leichte, sichere Bedienung, Reinigung und Wartung

Die Produkte werden manuell oder optional per Steigeband in den abnehmbaren Einfülltrichter optimal zugeführt, geschnitten und über ein Transportband ausgetragen oder in einen Behälter ausgeworfen. Das ergonomische Hygienic Design mit durchgehend geschweißten Kanten und die um 90 Grad schwenkbare Messerkastentür ermöglichen ein schnelles und einfaches Reinigen. Eine zentrale Schmierung und ein gut zugängliches Gehäuse erleichtern Servicearbeiten.

Technische Daten

Elektrische Leistung	Leistung	1,1 kW
	Spannung	230 V N/PE
	Frequenz	50 Hz
Maße	LxBxH	1.106 x 977 x 1.491 mm
	Gewicht	204 kg
	Einlauf-/Auflegehöhe	1.491 mm
	Auslauf-/Ausgabehöhe	472 mm
Sonstiges	Durchmesser des Rohproduktes	max. 85 mm
	Länge des Rohproduktes	max. 120 mm (optional 200 mm)
	Schnittstärke	Scheiben: 2 bis 20 mm, Streifen: 2 x 2 bis 20 x 20 mm, Würfel: 3 x 3 x 3 bis 20 x 20 x 20 mm

Die angegebenen Daten sind Standard-Angaben. Darüber hinaus ist z.B. eine Anpassung an andere Versorgernetze (z.B. 230V/60 Hz) optional möglich (ausgenommen sind manuelle und pneumatische Maschinen). Änderungen sind vorbehalten.