

Corte

# Cortadora de cubos, bastoncitos y rebanadas KUJ- V

Esta máquina de alto rendimiento corta verduras, frutas y carne en cubos, bastoncitos o rebanadas en una sola operación y con una calidad perfecta, incluso en cortes muy pequeños.

**2500 kg/h** Capacidad máx.



## Sus beneficios

- ✓ Corte de cubos, bastoncitos y rebanadas, incluso muy finas (por ejemplo, cubos ultrafinos de 3 x 3 mm)
- ✓ Corte de cubos, bastoncitos y rebanadas, incluso muy pequeños (por ejemplo, cubos de solamente 3 x 3 mm)
- ✓ Alto rendimiento con una calidad de corte exacta y constante
- ✓ Manejo y limpieza sencillos, así como máxima seguridad
- ✓ Variedad de cuchillas de corte para rebanadas de 2 a 20 mm, bastoncitos de 2 x 2 a 20 x 20 mm y cubos de 3 x 3 x 3 a 20 x 20 x 20 mm
- ✓ Diseño compacto ideal para cuando se cuenta con poco espacio: como máquina independiente o integrada en una línea procesadora

## Grupos de productos



## Descripción

### Para cubos, bastoncitos y rebanadas finos: corte fácil y preciso de grandes cantidades, hasta 2500 kg por hora

La KUJ-V corta in cubos, bastoncitos, rallados y rebanadas más delgadas de forma limpia y precisa en grandes cantidades para la industria. En una sola operación, la máquina procesa verduras (por ejemplo, zanahorias, patatas, cebollas, pimientos), frutas (por ejemplo, manzanas, kiwis, melones) o carne, jamón, embutido y pescado.

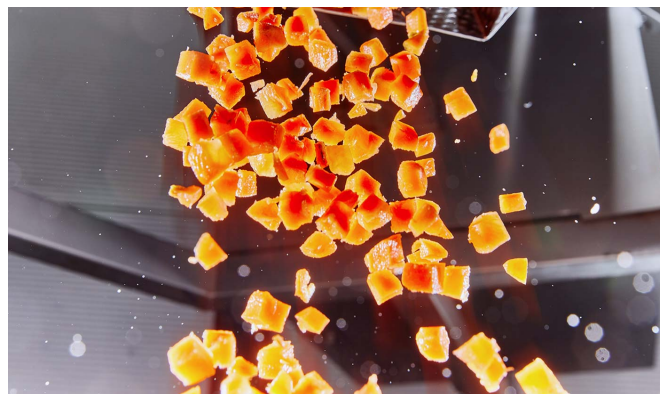


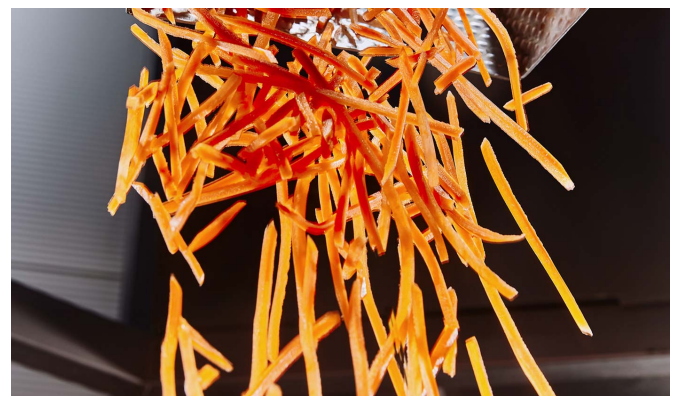
El variador de frecuencia integrado standard, con siete velocidades ajustables, garantiza un corte delicado. Incluso se pueden crear cubos pequeños de 3 mm (Brunoise), arroz vegetal (por ejemplo, de tallos de brócoli y coliflor) de 3 x 3 x 5 mm, rodajas alargadas de, por ejemplo, berenjenas, zucchini y pepinos, o bien bastoncitos finos de 2 mm para salsas, sopas y ensaladas. Además, también pueden procesarse perfectamente los productos sensibles como las fresas, las setas, los tomates y los zucchini. La carne y el pescado (por ejemplo, el salmón, el pulpo), cocidos y congelados, o los huevos duros o queso (por ejemplo, la mozzarella) también pueden cortarse en cubos con la KUJ-V.

**Requisitos del producto:**

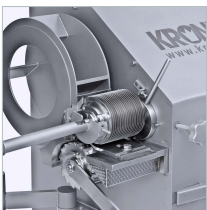
- Diámetro: 85 mm
- Longitud: 120 mm de serie, hasta 200 mm con el rotor especial opcional

Para otros productos, como las lechugas o las hierbas, se adecuan las cortadoras con banda **GS 10-2** o **GS 20**.





## Ventajas



### Sencillo cambio de rodillos y cuchillas

Los cilindros de cuchillas pueden desmontarse y sustituirse de forma rápida y segura. De esta forma, se cambia el producto cómodamente y se acortan los tiempos de limpieza. Con las herramientas especiales suministradas, los cilindros pueden cambiarse en pocos minutos. Las cuchillas de los cilindros son reemplazables y pueden afilarse o renovarse reduciendo los costes de mantenimiento.



### Manejo, limpieza y mantenimiento sencillos y seguros

Los productos se introducen manualmente en la tolva de alimentación o mediante una cinta transportadora elevadora y se cortan y se descargan mediante otra cinta transportadora o se expulsan a un cajón. El diseño ergonómico e higiénico con terminaciones soldadas de forma continua y la puerta de la zona de cuchillas que puede abrirse girando 90 grados, garantizan una limpieza rápida y sencilla. La lubricación central y una carcasa de fácil acceso facilitan las tareas de mantenimiento.

## Datos técnicos

<b>Potencia eléctrica</b>	Potencia	1,1 kW
	Tensión	230 V N/PE
	Frecuencia	50 Hz
<b>Medidas</b>	L x An x Al	1106 x 977 x 1491 mm
	Peso	204 kg
	Altura de entrada/carga	1491 mm
	Altura de salida/descarga	472 mm
<b>Otro</b>	Diámetro de la materia prima	máx. 85 mm
	Largo de la materia prima	máx. 120 mm (opcionalmente 200 mm)
	Grosor de corte	Rebanadas: 2 hasta 20 mm, bastoncitos: 2 x 2 bis 20 x 20 mm, cubos: 3 x 3 x 3 hasta 20 x 20 mm

Los datos indicados son datos estándar. Además, opcionalmente es posible una adaptación a otras redes de suministro (por ejemplo, 230 V/60 Hz) (se exceptúan las máquinas manuales y neumáticas). Se reserva el derecho a realizar modificaciones.