



## Der »Cubixx 120 U«

### Perfekter Schnitt für Kaliberware und delikate Produkte

Der Cubixx 120 U ist der Spezialist für geformte Produkte in der Cubixx 120 Serie. Je nach Ausstattung ist er entweder als Halbautomat oder in einer vollautomatischen Produktlinie einsetzbar. Mit seinem speziellen U-förmigen Magazin mit hydraulischem Magazinverschluss liefert der Cubixx 120 U vollautomatisch perfekte Schnittqualität bei Kochschinken, Brühwurst oder anderen delikaten Kaliberwaren.

#### Produktmerkmale:

- » Vollverschweißtes Magazin mit offenen Hygieneabläufen
- » U-Magazin mit hydraulisch angetriebenem Quermesser
- » In Messerkasten integriertes Austrageband
- » THC-System\*
- » Variable Schnittgeschwindigkeit
- » Touchscreen
- » Computersteuerung
- » Vollautomatische Beladung über Zufuhrband
- » 2-teilige robuste Schneidgatter
- » Gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » Einfache und sichere Gatterfixierung
- » Intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

\*Zubehör- /Ausstattungsvariante



CE Die Maschinen entsprechen den strengsten CE-Sicherheits- und Hygienebestimmungen.

Technische Daten	Cubixx 120 U
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 2.800 kg/h
Beladedimension B x H x L	120 x 120 x 550 mm
Vorschub	1-40 mm
Installierte Leistung	8,5 kW
Gewicht	850 kg
L x B x H	1.850 x 1.730 x 1.990 mm
Schneidgatter	5 x 5 mm - 75 x 75 mm