

CUBIXX 120



Allesköninger mit perfektem Schnitt für delikate Produkte

Der Cubixx 120 ist der Allesköninger mit der höchsten Leistung unter unseren halbautomatischen Vielzweckschneidern. Durch seine hohe Flexibilität meistert er souverän lose oder Kaliberware, Fleisch, Schinken, Wurst und Käse. Optimale Schnittqualität bei hoher Leistung ist für diesen Halbautomaten die perfekt zugeschnittene Aufgabe.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit Hygieneabläufen
- » seitliche Vorpressung über Beschickungsschieber und Vorfüllkammer
- » vollautomatische Lagerschmierung*
- » in Messerkasten integriertes Austrageband
- » THC-System*
- » variable Schnittgeschwindigkeit
- » Touchscreen
- » 2-teilige robuste Schneidgatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere 4-Punkt Gatterfixierung
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Cubixx 120
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	8,0 kW
Gewicht	700 kg
L x B x H	1.885 x 1.655 x 1.230 mm
Schneidgatter	4 x 4 mm - 60 x 60 mm

