

Cubeuse CUB



Entièrement fabriqués en acier inoxydable de haute qualité, notre cubeuse est conforme aux normes MOCA pour le contact alimentaire et aux exigences rigoureuses de la norme Hygienic DESIGN. Vous bénéficiez ainsi d'un équipement durable, facile à nettoyer et garantissant une hygiène irréprochable pour vos productions. Spécialement conçue pour la découpe de viande fraîche, pour les moyennes et grandes industries, elle garantit une qualité de coupe uniforme, essentielle pour la présentation et la préparation de nombreux produits carnés.

Un processus de coupe efficace

Cette cubeuse industrielle se distingue par son fonctionnement simple et efficace, conçu pour optimiser la production de cubes de viande fraîche. Le chargement est facilité par une trémie pouvant être alimentée par élévateur de bac Europe, suivie d'une alimentation contrôlée par une vis sans fin, acheminant la viande vers l'outillage de coupe précis composé de grilles à lames et d'une lame principale. La conception optimisée de cet outillage assure une maintenance aisée et un remplacement rapide des lames, minimisant ainsi les temps d'arrêt. Les avantages pour la production sont multiples : un gain de temps et d'efficacité grâce à l'automatisation de la découpe, une qualité constante des cubes améliorant la présentation des produits, et une facilité d'entretien réduisant les interruptions de production.

Productivité élevée

La productivité atteignable est jusqu'à 4 tonnes par heure, ce qui permet de traiter de grandes quantités de viande rapidement et efficacement. Toutes les machines Velati sont équipées d'un écran de commande tactile intuitif IP69k. Elles peuvent être intégrées individuellement ou au sein de lignes de production automatisées, qu'elles soient nouvelles ou existantes.

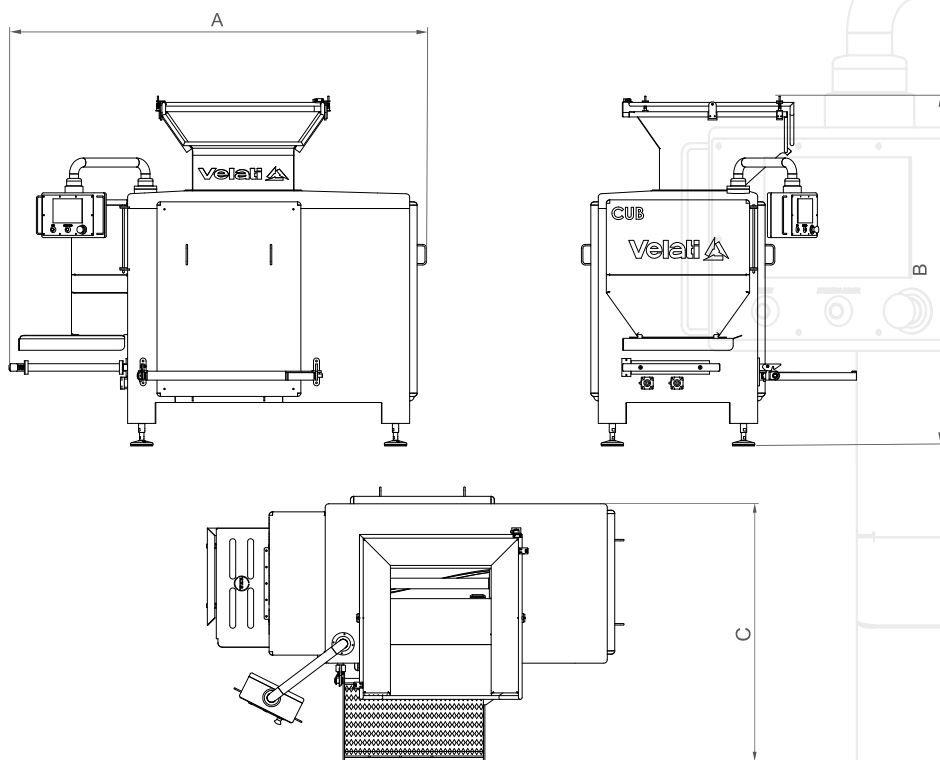
Cubeuse CUB

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE		Cubeuse CUB
Capacité de la cuve	l	300
Capacité horaire	t/h	4
Puissance moteur vis d'alimentation	kW	4
Puissance moteur excentrique	kW	3,5
Puissance moteur couteau	kW	3
Plage de température	°C	-3°C / +3°C

MODÈLE		Cubeuse CUB
Dimensions	A	mm
	B	mm
	C	mm
Poids	kg	1500

*Les dimensions indiquées dans cette fiche technique sont indicatives et peuvent être modifiées. Les performances sont à considérer comme une machine neuve. Dans des conditions climatiques normales et pour une utilisation conforme à ce qui est indiqué sur le manuel d'utilisation. Des équipements différents peuvent faire varier certaines valeurs.



Pieds pesons



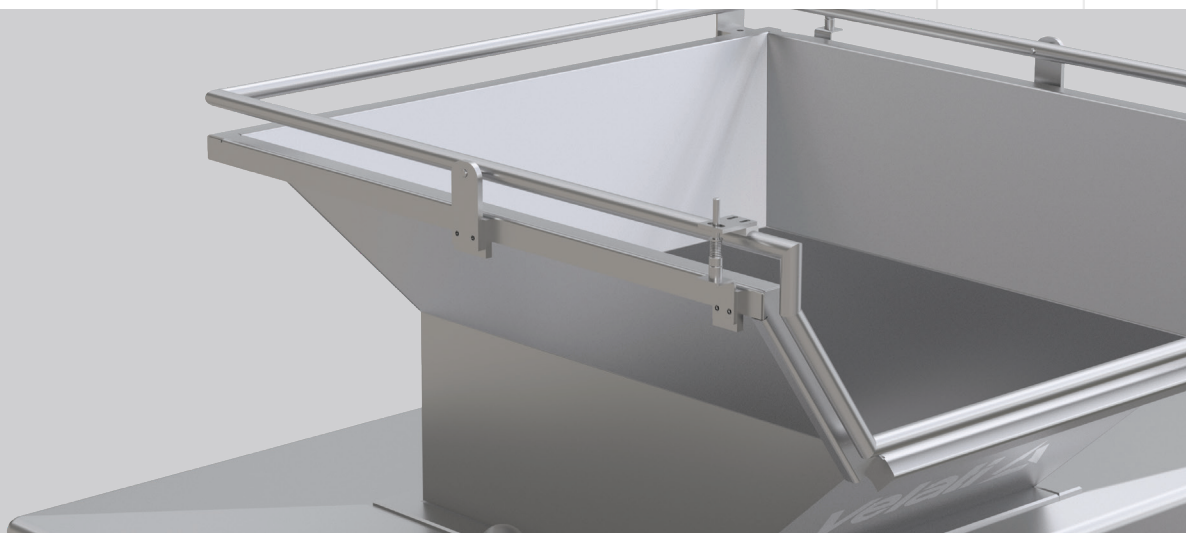
Élévateur de bacs
Europe 200 litres



Sonde de température



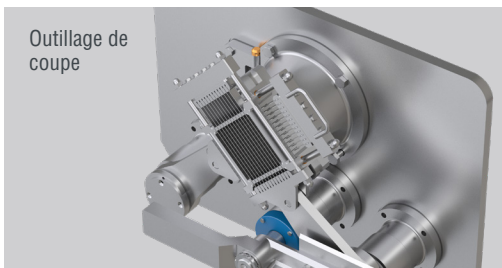
Capteur de niveau



Interface
opérateur
tactile



Outillage de
coupe



Pied design
hygiénique

