

CUBIXX 100 L

La Todo-Terreno

Su flexibilidad es lo que atrae clientes a la Cubixx 100 L. Ya sea por sus dados de carne para estofado, tiras de carne para sofreír, tiras de jamón o queso rallado, la Cubixx 100 L lleva a cabo de manera efectiva cualquier tipo de trabajo que necesite hacer.

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA:

- » Cámara totalmente hermética con drenajes abiertos
- » Cierre de la cámara de carga mediante bloque de presión
- » Prepresión basada en presión longitudinal
- » Control por programador
- » Diseño compacto
- » Móvil
- » Parrillas de dos piezas
- » Bordes de las parrillas templados y estabilizadores de producto
- » Fijación sencilla y segura de las parrillas

*Accesorios

Datos Técnicos	Cubixx 100 L
Producción (En función del producto)	Máx. 1.600 kg/h
Cámara de carga A x H x L	100 x 100 x 400 mm
Avance de corte	1-35 mm
Potencia	2,6 kW
Peso	250 kg
Dimensiones L x A x H	1.365 x 635 x 1.140 mm
Parrilla de corte	4 x 4 mm - 50 x 50 mm

