Nuestro estándar – las ventajas:

Simple recambio de cuchillas
Una de las ventajas más atractivas de la cubicadora **KUJ V** es su fácil y rápido montado y desmontado de los tambores de cuchillas, que permiten un muy rápido cambio de productos permitiendo ahorrar tiempo y limpieza.
Herramientas especiales, que se entregan con la máquina, permiten cambiar las cuchillas de modo rápido y seguro en breves minutos.

Bajos costos de mantenimiento gracias a hojas de cuchillas cambiables
Para asegurar un corte constante y perfecto, así como reducir costos, todas las cuchillas pueden ser afiladas o cambiadas individualmente.

Fácil mantenimiento e higiene
La higiene es fundamental en la concepción de maquinaria para el proceso de alimentos. Lubricación centralizada y accesibilidad a todas las áreas permite un mantenimiento y servicio sencillos.
La **KUJ V** está construida completamente en acero inoxidable. El diseño ergonómico KRONEN con el panel de control integrado, bordes sin soldaduras, puerta de cámara de corte que se abre 90° y conexión para entrada de agua, son algunas de las ventajas fundamentales y características estándar de la **KUJ V**.

Aprobado por FDA
Todas las partes que están en contacto con el alimento son de acero inoxidable o plástico aprobado por la FDA, es decir, toda la KUJ V tiene la aprobación FDA.
La aprobación FDA se documenta en el manual suministrado junto a la máquina.

KRONEN Nahrungsmitteltechnik

Gama de productos:

- **Cortadoras de cinta GS 10-2, GS 20**
- **Cortadoras de rodajas y gajos**
  Tona S, Tona E, Tona S 180K
- **Cortadoras especiales y estampadoras**
  Tona Rapid, Tona Rapid 3D, Tona Rapid XL, Multicorer, TT 450
- **Cortadora de cubos y barritas** KUJ V
- **Cortadoras en forma de espirales**
  SPIRELLO 150, S021
- **Cortadora multiusos KSM 100**
- **Cortadora de coles CAP 68**
- **Descorazonadora de coles KSB**
- **Corte en cuadros, estampar, dividir** PGW, HGW
- **Equipamiento para lavar y sanitizar vegetales**
- **Peladoras**
  Para cítricos, melones, manzanas, piñas, mangos, tubérculos, zanahorias, pepinos, apio, nabo, etc.
- **Centrifugadoras, sistemas de soplado y succión**
- **Empacadoras**
- **Máquinas especiales**
- **Líneas de producción completas**

Made in Germany 40 Years www.kronen.eu

Una empresa del grupo
Zillgith Beteiligungs GmbH

KRONEN GmbH
Römerstraße 2a
77964 Kehl am Rhein
Alemania

Teléfono: + 49 (0) 78 54 / 96 46 - 0
Fax: + 49 (0) 78 54 / 96 46 - 500
info@kronen.eu

219-180/11-1 -es Nos reservamos el derecho de cambios técnicos

KRONEN Nahrungsmitteltechnik

Máquina Cortadora de Cubos, Bastoncitos y Rebanadas KUJ V

Cubicadora de alto rendimiento diseñada y construida para la industria procesadora de alimentos

Máquina Cortadora de Cubos, Bastoncitos y Rebanadas KUJ V

¡Corte preciso para los mejores cubos, rebanadas y bastoncitos de los productos más duros y más sensibles!

La cubicadora **KUJ V** de KRONEN corta bastoncitos o julianas de 2 a 20 mm y cubos de 3 hasta 20 mm de forma precisa y perfecta calidad.
Puede procesar hasta 3.000 kg por hora.

Sus accesorios de alta calidad permiten un corte impecable, sin dañar el producto.

Inclusive productos delicados como cebollas, pimientos, setas, tomates, calabacín o productos levemente congelados pueden ser procesados.
Un variador de frecuencia con 7 velocidades ajustables permite el corte delicado de productos sensibles como por ejemplo fresas o remolachas, etc.
Adicionalmente a los cubos grandes de manzanas, melones, jamón, carne cocida semicongelada y una variedad de vegetales, es también posible cortar cubos pequeños de 3 x 3 x 3 mm (brunoise).

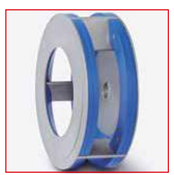
La **KUJ V** puede cortar bastoncitos o julianas de hasta tan solo 2 x 2 mm de lado, para sopas, díps, ensaladas, salsas y muchas aplicaciones más.

Opciones y accesorios de un vistazo

Amplia gama de elementos de corte para requerimientos especiales
Cada set o juego de cuchillas se compone de:
- cuchilla fija con ranuras, con ajuste de 2 a 20 mm, para el primer corte (rebanada).
- cilindro tambor de cuchillas circulares (con "peine" raspador), disponible en 2-3-5-6-7.5-9-10-12-15-20 mm, para el segundo corte (juliana).
- cilindro tambor de cuchillas transversales, disponible en 3-5-7. 5-10-12-15-20-30-40 mm, para el tercer corte (cubo).

Combinando cuchillas, se puede cortar formas diversas por ejemplo:
6 x 10 x 15 mm 4 x 5 x 7.5 mm 3 x 3 x 3 mm 3 x 5 x 5 mm y muchas más.
Es posible incluir cuchillas para el corte ondulado o con ranurado especial, por ejemplo para piñas.

Soporte muy útil, para cuchillas y herramientas
El soporte móvil es "obligatorio" si se desea guardar rápida y seguramente los valiosos accesorios de corte y las herramientas.

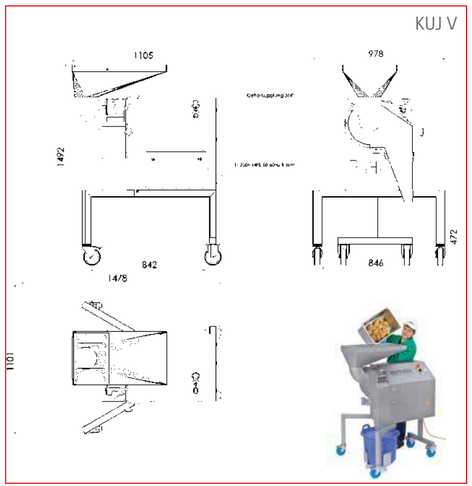


Rotor alimentador de producto ajustable para productos largos
El rotor de 3 alas es perfectamente adecuado para mejorar la entrada de productos largos como zanahorias y obtener julianas o bastones largos.
4 espaciadores plásticos reducen el espacio interior del rotor, para adecuarlo de 90 a 80, 70, 60 ó 50 mm, asegurando que el producto en dichos diámetros entre guiado hacia el primer corte.
La reducción del rotor de 4 a 3 alas, aumenta la posibilidad de utilizar productos largos de 140 a 220 mm.

Embudo alimentador
Para facililtar la alimentación de la **KUJ V** con producto desde cestos, cajones o cajas.
El embudo removible permite cargar la máquina desde ambos lados o desde atrás.

Automatización
WProveemos bandas y cintas transportadoras para alimentar y descargar el producto, haciendo más efectivo el proceso de producción.

Dibujos técnicos y especificaciones



medidas		
largo		1105 mm
ancho		978 mm
alto		1492 mm
peso		260 kg
conexión de agua		3/4 "
capacidad		hasta 3000 kg / h
p.e. zahahorías:	5 x 5 mm	1000 kg / h
	15 x 15 mm	2000 kg / h
	20 x 20 mm	3000 kg / h
máx. Ancho de producto		90 mm
máx. Largo de producto		220 mm
máx. Diámetro de tubo entrada		
	de producto	150 mm
potencia		
potencia total		1.1 kW
voltaje		230 V N/PE
frecuencia		50/60 Hz

La alta capacidad de la cubeteadora **KUJ V** puede integrarse perfectamente a una línea profesional de producción. Combinando efectivamente máquinas individuales, implementamos procesos de producción a medida, utilizando criterios de control y tecnologías de medición de primera línea en la industria.