

COUPEAU SPÉCIAL SNACKS CUX

Pour une coupe en ligne continue de snacks extrudés ou co-extrudés type frite, paillette, pain plat, coussin, etc.

- Débit selon modèle de 100 à 650 kg/h.
- Intégration en ligne en sortie d'extrudeur sur châssis ou sur convoyeur élévateur.

Le **cutter SNACKS** série **CUX** est un **couteau granulateur horizontal rotatif** s'intégrant en ligne en sortie d'extrudeur.

Le concept de **coupe rotative multi-couteaux à effet progressif** fait de cette machine un équipement **souple à l'utilisation, robuste et silencieux**.

Grâce à sa conception tubulaire tout inox et sa bande en coton tissé sans fin haute température, l'ensemble cutter présente un haut degré d'hygiène et de sanitation.



Dimensions standard

Référence	Bande convoyeur	Dimensions hors tout	Capacité Snacks	Nb de brins maxi	Puissance élec.
CUX 400	L 400 x l 1690	L 2840 x l 1000 x H 1775	300 kg/h	≤ 24 brins	2,1 KW/400 V
CUX 600	L 600 x l 2690	L 3840 x l 1225 x H 1775	500 kg/h	≤ 32 brins	2,7 KW/400 V
CUX 800	L 800 x l 2690	L 3840 x l 1425 x H 1775	650 kg/h	≤ 40 brins	3,2 KW/400 V

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.

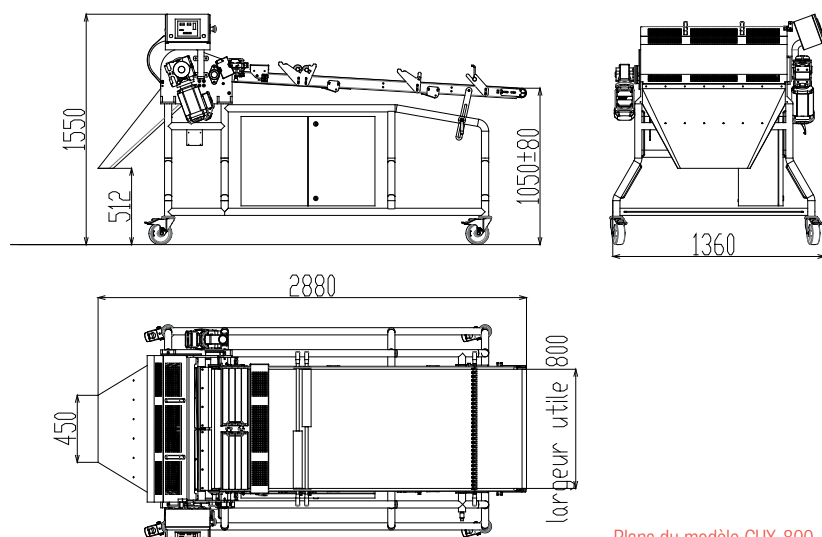
CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL AU +33 (0)2 51 41 18 08

Fax. : +33 (0)2 51 41 16 17 - contact@immequip.fr - www.immequip.com

IMMEQUIP engineering - ZI St Denis Les Lucs - 85170 ST DENIS LA CHEVASSE - FRANCE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE CUX

- Châssis tubulaire Ø 60 mm monté sur roulettes pivotantes avec freins de blocage.
- Hauteur d'entrée réglable en position.
- Peigne de répartition et rouleau presseur amovibles afin d'assurer l'étrépage et le bon équilibre des brins sur toute la largeur du tapis.
- Convoyeur équipé d'une bande tissée haute température agréée FDA/USDA.
- Entraînement tapis par motoréducteur. Vitesse linéaire possible : 0,25 à 1 mètre/s.
- Ensemble de 4 rouleaux presseurs simples ou doubles afin d'assurer une bonne stabilité de la longueur de coupe.
- Couteau à effet de coupe "progressive" 3 couteaux. (Avantages : coupe droite du biscuit, moins de contraintes à l'effort, machine silencieuse.)
- Réglage de la longueur de coupe possible par convertisseur de fréquence. (Long. mini : 20 mm et maxi 80 mm sur le couteau standard, plus long sur demande).
- Entraînement du couteau par motoréducteur. Vitesse du couteau 70 à 340 tr/min maxi.
- Écran terminal opérateur regroupant 10 recettes paramétrables.
- Options disponibles sur demande.



Plans du modèle CUX-800

COUPE EN LIGNE CONTINUE

CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL AU +33 (0)2 51 41 18 08

Fax : +33 (0)2 51 41 16 17 - contact@immequip.fr - www.immequip.com

IMMEQUIP engineering - ZI St Denis Les Lucs - 85170 ST DENIS LA CHEVASSE - FRANCE

