

# KUJ HC-220



## Würfel-, Streifen und Scheibenschneidemaschine

Schneiden

Die KUJ HC-220 ist eine Hochleistungs-Schneidemaschine, die grosse Mengen an Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch in Würfel, Streifen oder Scheiben schneidet. Mit einer Kapazität von bis zu 8 Tonnen pro Stunde und der Fähigkeit, Produkte mit einem Durchmesser von bis zu 220 mm zu verarbeiten, bietet sie höchste Effizienz und Präzision.



## Ihr Nutzen / Vorteile

- **Exakte Schnittqualität:** Präzise Ergebnisse für Würfel, Streifen und Scheiben.
- **Hohe Kapazität:** Verarbeitung von bis zu 8 Tonnen pro Stunde
- **Flexibilität:** Anpassbar an verschiedene Schnittgrößen und -formen.
- **Effizienz:** Geeignet für grosse Produkte mit bis zu 220 mm Durchmesser.
- **Schnelligkeit:** Schneller Werkzeugwechsel für verschiedene Anwendungen.
- **Hygiene:** Einfache Reinigung und wartungsfreundliche Bauweise.
- **Kompakte Bauweise:** Ideal für flexible Integration in Produktionslinien.

## Portrait

Die KUJ HC-220 ist speziell für die industrielle Verarbeitung von Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch konzipiert. Mit einer beeindruckenden Kapazität von bis zu 8 Tonnen pro Stunde schneidet sie grosse Mengen an Lebensmitteln mit gleichbleibender Präzision und exakter Schnittqualität. Die Maschine ist ideal für die Verarbeitung grosser Produkte wie Sellerie, Kohl, Paprika oder Rüben, die einen Durchmesser von bis zu 220 mm haben. Dadurch wird der Aufwand für das Vorschneiden bei vielen Produkten erheblich reduziert, was die Effizienz in der Produktion steigert.

Der grosse Trichter der KUJ HC-220 ermöglicht eine ergonomische Befüllung, auch mit Kisten bis zu 600 mm Breite, was die Handhabung erleichtert und den Arbeitsprozess beschleunigt. Dank der grossen Auswahl an Schneideeinsätzen können sehr dünne Scheiben, Streifen und Feinstwürfel (Brunoise) sowie grössere Schnittgrößen hergestellt werden. Die Maschine bietet zudem sieben einstellbare Schnittgeschwindigkeiten, die eine flexible Anpassung an unterschiedliche Anforderungen ermöglichen. Dies gewährleistet auch bei saisonalen Unterschieden in der Produktqualität stets optimale Ergebnisse.

Die kompakte Bauweise der KIJ HC-220 sorgt für einen geringen Platzbedarf, wodurch sie sich problemlos in bestehende Produktionsumgebungen integrieren lässt. Sie kann sowohl als Einzelmaschine als auch als Teil einer Verarbeitungslinie eingesetzt werden. Die einfache Reinigung und der schnelle Wechsel der Schneideeinsätze machen die Maschine besonders benutzerfreundlich und hygienisch. Mit ihrer robusten Konstruktion und der hohen Leistungsfähigkeit ist die KIJ HC-220 eine ideale Lösung für die industrielle Verarbeitung grosser Mengen an Lebensmitteln.

## Technische Daten

### ELEKTRISCHE LEISTUNG

<b>Leistung</b>	4 kW
<b>Spannung</b>	400 V / PE
<b>Frequenz</b>	50 Hz / optional 60 Hz

### MASSE

<b>L x B x H</b>	1'057 x 1'525 x 1'582 mm
<b>Gewicht</b>	406 kg
<b>Einlauf- / Auflegehöhe</b>	1'340 mm
<b>Auslauf- / Ausgabehöhe</b>	405 mm / 270 mm mit optionalem Bandaustrag

### SONSTIGES

<b>Durchmesser des Rohproduktes</b>	max. 220 mm
<b>Schnittstärke</b>	2.5 - 25 mm stufenlos

Die aufgeführten Daten sind Standardangaben und dienen als Referenz. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, die Maschine an andere Versorgungsnetze anzupassen, wie zum Beispiel 230V/60 Hz (ausgenommen sind manuelle und pneumatische Maschinen). Bitte beachten Sie, dass Änderungen vorbehalten sind.

## Bildergalerie



**Für weitere Informationen besuchen Sie unsere  
Webseite [www.seda.ch](http://www.seda.ch)**