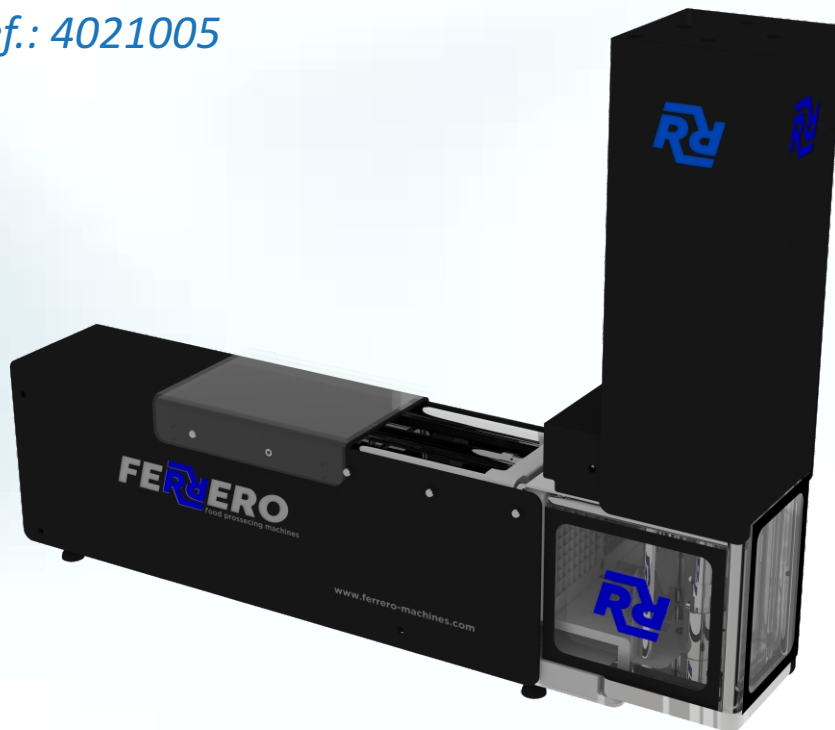


NEUMA Cubic Cutter

Ref.: 4021005



ALTA PRODUCTIVIDAD

MULTIFUNCIONALIDAD

BAJO CONSUMO ELÉCTRICO

FÁCIL MANEJO E INSTALACIÓN

NO REQUIERE EQUIPOS ADICIONALES

La máquina picadora *NEUMA Cubic Cutter* es un asistente de trabajo de cocinas industriales y semindustriales, ideal para el procesamiento de frutas y verduras a mediana escala. Permite procesar de una manera práctica y eficiente una amplia variedad de alimentos utilizados en la preparación de platos típicos.

NEUMA Cubic Cutter elimina completamente el esfuerzo manual necesario para el procesamiento de verduras crudas, que normalmente se realiza de forma manual con muy bajo rendimiento y problemas de salud asociados al esfuerzo repetitivo en este oficio.

Con nuestra picadora eliminarás los ausentismos por incapacidades laborales y reducirás significativamente los tiempos de preparación de alimentos preprocesados como ensaladas, rellenos para empanadas y pasteles, entre muchos otros típicos.

PRODUCTOS FABRICABLES





PRINCIPALES BONDADES

Entre las principales bondades de la **NUEMA Cubic Cutter**, resaltan su **Fácil instalación y Manejo**, ya que no requiere adecuaciones o montajes complejos para su puesta en marcha. Basta con una mesa de trabajo y un toma eléctrico convencional, además de no requiere mano de obra calificada.

Esta misma facilidad de manejo, ofrece una **alta productividad**, que se convierte en un gran aliado para el crecimiento de pequeños y medianos negocios gracias a su bajo costo operativo y alto rendimiento en producción.

Las cuchillas de corte se instalan de acuerdo con el requerimiento de cada cliente, convirtiendola así en una **máquina versátil** que permite procesar una amplia variedad de frutas sin pepa y algunas verduras como papas, cebollas, zanahorias, tomates, pepinos, entre muchos otros.

La **activación de la máquina** se realiza de forma automática toda vez que se cierra la tapa corrediza y luego de ingresar la verdura a procesar, esto con el fin de evitar accidentes con los émbolos al interior de la cavidad de trabajo.

La máquina requiere para su operación un compresor con una capacidad mínima de 120 libras para alimentar los cilindros neumáticos que realizan el corte de las verduras.

El consumo eléctrico está determinado por la potencia del motor del compresor, el cual se sugiere de 1hp con doble cilindro o cabezote.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Procesos automáticos	Activación de cilindros Recolección del producto procesado
Procesos manuales	Carga del producto a procesar Cierre de la tapa corrediza
Equipos adicionales	Compresor de 120Lb, 1 hp
Tipos de verduras	Toda verdura o fruta sin pepa
Productividad	1200 papas x hora (1 Operario)
Tamaño de producto	Cubos: 10 x 10 x 10 mm (L x A x H)
Tamaño de verduras	Admite verduras con medidas máximas de 15cm x 8.5cm x 8.5cm
Materiales (Aprobados por la FDA - Food and Drug Administration)	Chasis: acero inoxidable (ref. 304) Cuchillas de corte: Acero Inox (ref. 304) Otros: plástico nivel alimenticio
Parámetros eléctricos	Voltaje: 110 Vac (220Vac opcional) Potencia: 15 W Corriente nominal: 130 mAmp.
Dimensiones Largo x Ancho x Alto	69 cm x 14 cm x 53 cm
Peso	16 kg