



CUBETTATRICI DICERS



Le cubettatrici ABM hanno la funzione di trasformare carni, salumi, pesce, formaggio, frutta e verdura in cubetti, strisce, dadini e scaglie.

La linea di cubettatrici si compone di due modelli con differenti capacità di taglio e produttività.

Realizzate in acciaio inox, entrambe le cubettatrici soddisfano gli alti standard richiesti dalle normative in termini di sicurezza e garantiscono una incisione netta e precisa di ogni tipo di alimento. I gruppi di taglio offrono un'ampia gamma di configurazioni a scelta: cubetti, fettine, julienne, scaglie, dadini, ecc.

Il modello più compatto offre un sistema di avanzamento idraulico e robuste griglie in acciaio inox.

Il modello più potente garantisce tempi di attesa ridotti, grazie alla camera di precarico e permette la lavorazione a basse temperature.

Entrambe le macchine sono di facile smontaggio e in totale sicurezza.

Tutte le cubettatrici ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

The ABM dicers have the purpose to turn the meat and cured meat, sausage, fish, cheese, fruit and vegetables into cubes, strips, flakes, gyros, shawarma and kebab.

The dicer line is made up of two models with different cutting capacity and productivity.

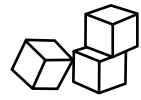
Stainless steel machines, both dicers meet the high safety standard requirement and guarantee a smooth and clean edges cut of meat or any other kind of food. The cutting tool offers a wide range of configurations from cubes to minced meat, strips, gyros, shawarma, kebab etc.

The heavy duty machine, MS 90, offers a hydraulic feed system and stainless steel cutting grids of different sizes.

Furthermore, is provided with a preload chamber and allows processing food at low temperatures.

Both machines are easy to disassemble and totally safe.

ABM dicers meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.



MOD 72

Cubettatrice / Dicer

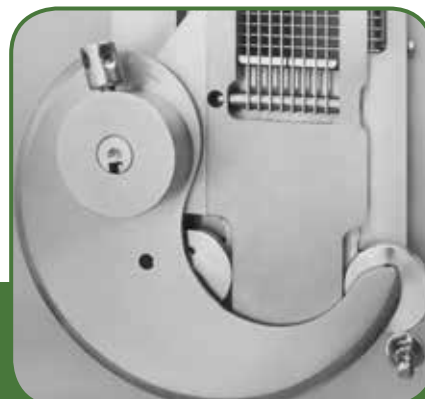
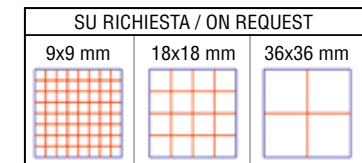
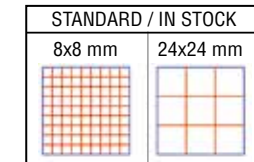


DOTAZIONI DI SERIE

- Macchina da banco
- Completamente in acciaio inox
- Fornita di una griglia di taglio standard in acciaio inox a scelta fra 8x8 mm e 24x24 mm
- Robustissime griglie di taglio in acciaio inox su richiesta: 9x9mm, 18x18 mm, 36x36mm
- Ideale per produrre cubetti, fettine, julienne, scaglie e dadini
- Avanzamento idraulico

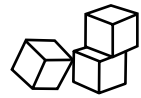
STANDARD EQUIPMENT

- Top cutting quality table machine
- Entirely stainless steel
- Different cube sizes are possible due to various stainless steel grids: 8x8 mm and 24x24 mm in stock
- 9x9 mm, 18x18 mm and 36x36 mm, grids on request
- Ideal for the production of cubes, minced meat, strips, tartar, giros, shawarma and vegetables
- Hydraulics advance



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Capacità di taglio	Chamber size 72 x 72 x 200 mm	(circa /about 1 kg)
Portata media	Average output	2 Kg / min
Potenza coltelli	Knives power	0,75 kw
Avanzamento regolabile	Adjustable advance	1 a 60 mm
Potenza avanzamento	Advanced power	0,55 kw
Velocità di taglio	Blade speed	145 tagli/ min
Motore	Motor power	400 V Trifase + neutro
Dimensioni	Sizes	435 x 679 x 546
Peso netto	Weight	122.5 kg



MS 90

Cubettatrice / Dicer

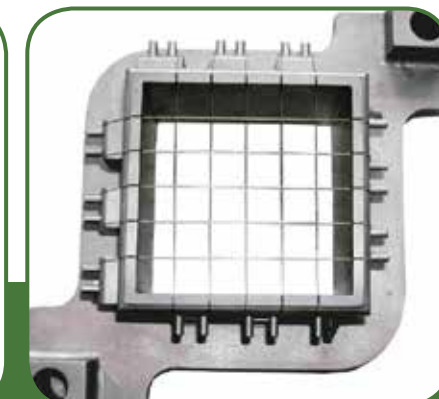
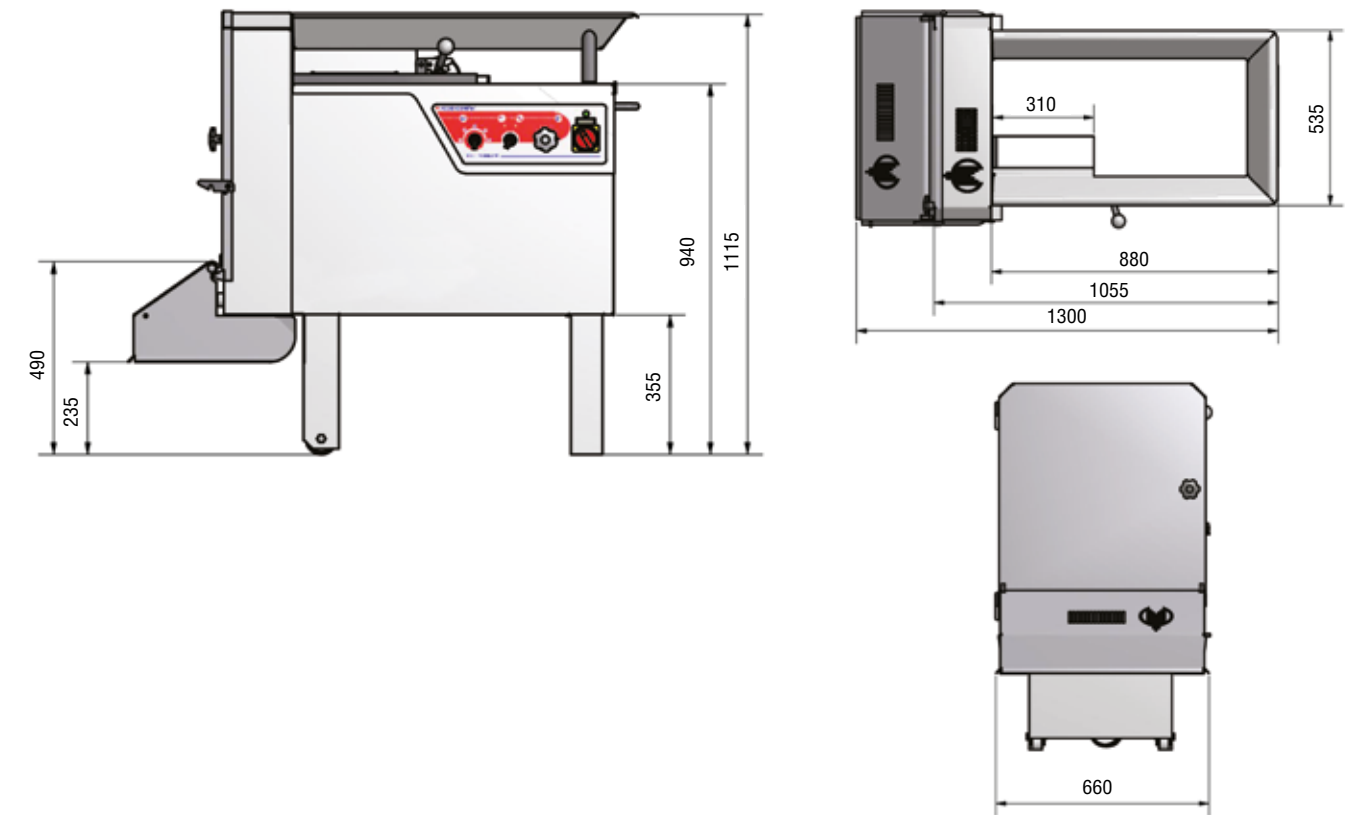


DOTAZIONI DI SERIE

- Fissaggio griglie di taglio velocissimo e stabile
- Tempi di attesa ridotti grazie alla camera di precarico
- Pannello comandi semplice, segnalando la prontezza del carico
- Alimentazione continua o intermittente selezionando il funzionamento della singola lama
- Regolazione automatica della lama dopo ogni ciclo di taglio
- 1 gruppo taglio formaggi min. 5x5mm
- Gruppi taglio carne, salumi, pesce, verdura e frutta disponibili fra: 4x4, 5x5, 6x6, 7x7, 8x8, 10x10, 13x13, 15x15, 18x18, 22x22, 30x30, 45x45mm
- Temperatura minima di taglio -3°
- Smontabile per lavaggio senza ausilio di chiavi

STANDARD EQUIPMENT

- Ergonomic single-handed operation with lengthwise chamber opening
- Time saving, double chamber system assures loading and dicing together
- Visual signal for loading readiness
- Automatic positioning of the slice-cut knife after each cutting cycle
- Cheese cutting grid stands for a min. 5x5mm
- Extra durable cutting grids to cope with hardest workload as standard feature, at your choice: 4x4, 5x5, 6x6, 7x7, 8x8, 10x10, 13x13, 15x15, 18x18, 22x22, 30x30, 45x45 mm
- Processing temperature up to -3°C
- Minimum set up time to change grid sets, no tools required



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Carico massimo	Throughput	Max. 950 kg/h
Capacità di taglio	Chamber size	90 x 90 x 310
Alta produttività	High output	Fino a 560 pezzi/min.
Sezione taglio ottenibile	Chamber size	Min. 4x4 mm
Lunghezza taglio regolabile	Cutting length	0-45 mm
Produzione ora - kg	Throughput	950
Motore kw	Motor power	2,6
Comandi bassa tensione	Low tension devices	Si
Protezione acqua	Waterproof	Ip65
Peso	Weight	260 kg