JEGERINGS.COM
special food machinery

Brochure Cubeuse 3DD

www.jegerings.com

JEGERINGS.COM B.V.
Stationsstraat 130
5751 HJ Deurne
Pays-Bas

T +31(0)493-31 23 71
M +31 (0)6-47 88 09 84
E info@jegerings.com
I www.jegerings.com

IBAN NL14 ABNA 0454 7116 70
BIC (SWIFT) ABNANL2A
N° de TVA NL 8628 32 251 B01
RCS 83330925

Présentation du produit

La 3DD est une machine de découpe performante conçue pour la réalisation de cubes uniformes à partir d'une large gamme de légumes, de fruits et de produits de substitution à la viande, tels que les carottes, pommes de terre, oignons, tomates, mangues, melons, seitan et tofu. Elle permet de découper des cubes de 2,5 à 20 mm, grâce à un système de coupe tridimensionnel précis qui garantit des résultats constants avec une perte de produit minimale. La machine peut traiter jusqu'à 3 000 kg par heure, selon le produit et le format de découpe, et permet également de réaliser des coupes en bâtonnets, comme les frites. Grâce à son faible encombrement, sa facilité d'utilisation et de nettoyage, la 3DD s'intègre parfaitement dans tout environnement de transformation alimentaire moderne.

Vidéo de démonstration de la 3DD

Ensembles de coupe

Peigne 2,5 mm

Rouleaux de couteaux circulaires 2,5 mm

Rouleaux de couteaux hachoirs 3 mm

2,5 - 3 mm ensemble de coupe

Cet ensemble de coupe est très utile pour couper les produits en petits cubes, flocons et particules. Cet ensemble de coupe est également bien adapté pour couper des produits spéciaux tels que le brocoli et le riz de chou-fleur. D'autres exemples sont les cubes de carottes, l'ail finement haché, l'oignon finement haché et les flocons de piment.

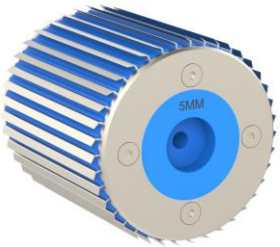
Riz de chou-fleur 2,5 x 2,5 x 3 mm

Ail 2,5 x 2,5 x 3 mm

Chili 2,5 x 2,5 x 3 mm

Peigne 5 mm

Rouleaux de couteaux circulaires 5 mm



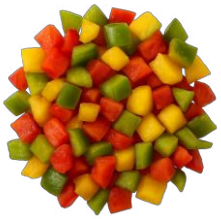
Rouleaux de couteaux hachoirs 5 mm

5 mm ensemble de coupe

Le jeu de coupe de 5 mm produit des cubes finement découpés, largement utilisés dans les mélanges pour soupes, assortiments de légumes et préparations surgelées. Il convient à des ingrédients tels que la carotte, l'oignon blanc, le poivron, le navet, etc. En retirant le couteau transversal, ce jeu peut également être utilisé pour créer des lamelles de légumes de 5 mm d'épaisseur.

Carrotte 5 x 5 x 5 mm

Oignon 5 x 5 x 5 mm



Paprika 5 x 5 x 5 mm

Peigne 7,5 mm

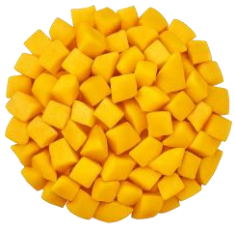
Rouleaux de couteaux circulaires 7,5 mm

Rouleaux de couteaux hachoirs 7,5 mm

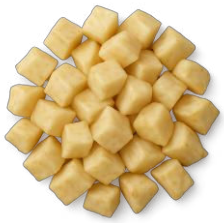
7.5 mm ensemble de coupe

Idéal pour produire des cubes de petite à moyenne taille avec une finition précise, le modèle de coupe 7,5 mm est souvent utilisé pour des produits comme la betterave, la mangue, le céleri-rave, le taro, etc. En retirant le couteau transversal, il permet aussi de couper des lamelles de 7,5 mm, offrant ainsi une solution polyvalente pour la coupe en dés ou en lamelles.

Betterave 7,5 x 7,5 x 7,5 mm



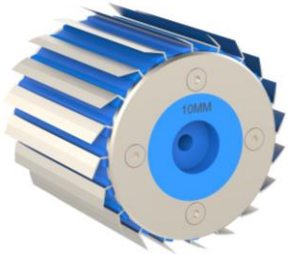
Mangue 7,5 x 7,5 x 7,5 mm



Céleri-rave 7,5 x 7,5 x 7,5 mm

Peigne 10 - 15 mm

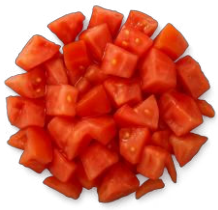
Rouleaux de couteaux circulaires 10 mm



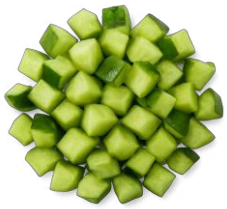
Rouleaux de couteaux hachoirs 10 mm

10 mm ensemble de coupe

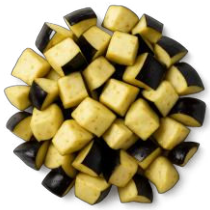
Configuration la plus utilisée pour la découpe en dés de légumes, le modèle de coupe 10 mm est idéal pour des produits comme la tomate, le concombre et l'aubergine. En retirant le couteau circulaire de 10 mm, il permet également de produire des frites ou bâtonnets de légumes. Le peigne utilisé est compatible avec celui du modèle de coupe 15 mm.



Tomate 10 x 10 x 10 mm



Concombre 10 x 10 x 10 mm



Aubergine 10 x 10 x 10 mm

Peigne 12,5 mm

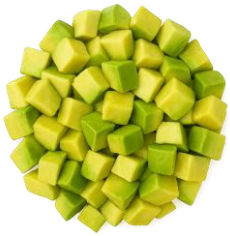
Rouleaux de couteaux circulaires 12,5 mm

Rouleaux de couteaux hachoirs 12,5 mm

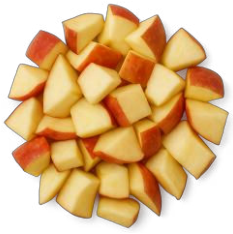
12.5 mm ensemble de coupe

Le jeu de coupe de 12,5 mm offre un format de cube pratique, adapté aux fruits et légumes. Il convient à des produits comme les champignons, l'avocat, la pomme, la betterave et la mangue, souvent utilisés dans des mélanges frais ou des préparations repas. En retirant le couteau circulaire, cette configuration permet aussi de produire des frites belges.

Champignon 12,5 x 12,5 x 12,5 mm



Avocat 12,5 x 12,5 x 12,5 mm



Pomme 12,5 x 12,5 x 12,5 mm

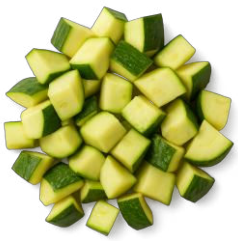
Peigne 10 - 15 mm

Rouleaux de couteaux circulaires 15 mm

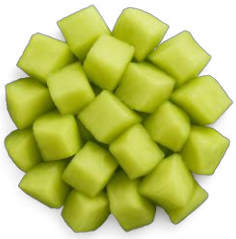
Rouleaux de couteaux hachoirs 15 mm

15 mm ensemble de coupe

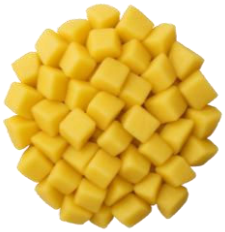
Parfait pour la découpe en dés de produits comme la courgette, la papaye, le melon, la pomme de terre ou le tofu, le modèle de coupe 15 mm est souvent utilisé dans les salades composées, les kits repas et les plats où une taille moyenne valorise l'aspect visuel tout en facilitant le portionnement. Le peigne utilisé est également compatible avec celui du modèle 10 mm.



Courgette 15 x 15 x 15 mm



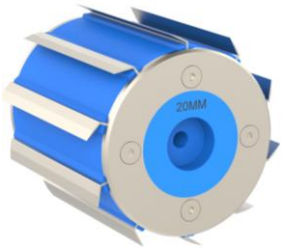
Melon 15 x 15 x 15 mm



Pomme de terre 15 x 15 x 15 mm

Peigne 20 mm

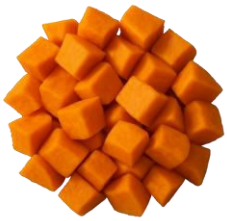
Rouleaux de couteaux circulaires 20 mm



Rouleaux de couteaux hachoirs 20 mm

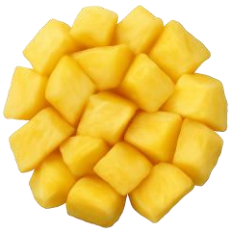
20 mm ensemble de coupe

Le modèle de coupe 20 mm offre un bon équilibre entre taille et polyvalence. Idéal pour des cubes attrayants de potiron, seitan, ananas, pomme de terre et autres produits végétaux. Ce format est souvent choisi pour les plats préparés, kits repas et produits frais prédécoupés, où la tenue et l'aspect visuel doivent être préservés pendant la transformation et l'emballage.



Potiron 20 x 20 x 20 mm

Seitan 20 x 20 x 20 mm



Ananas 20 x 20 x 20 mm

Facilité d'utilisation

- Changement rapide entre les tailles de coupe grâce à un système de couteaux modulaire intelligent. Le support du couteau trancheur est compatible avec toutes les tailles de coupe multiples de 2,5 mm.
- Les rouleaux de couteaux circulaires et transversaux se glissent facilement sur l'arbre, sans outils.

Durabilité

- Machine entièrement fabriquée en acier inoxydable. Toutes les pièces techniques sont parfaitement protégées et hermétiquement isolées contre l'exposition à l'eau.
- Fabrication en interne aux Pays-Bas, garantissant une qualité de construction fiable et une disponibilité à long terme des pièces détachées.

Nettoyage / Hygiène

- Les trémies d'entrée et de sortie s'ouvrent par simple pression sur un bouton, facilitant l'accès pour le nettoyage.
- L'intérieur et l'extérieur peuvent être rincés à l'eau à l'aide d'un tuyau.
- Les ensembles de couteaux peuvent être rapidement démontés pour un nettoyage en profondeur.

Sécurité

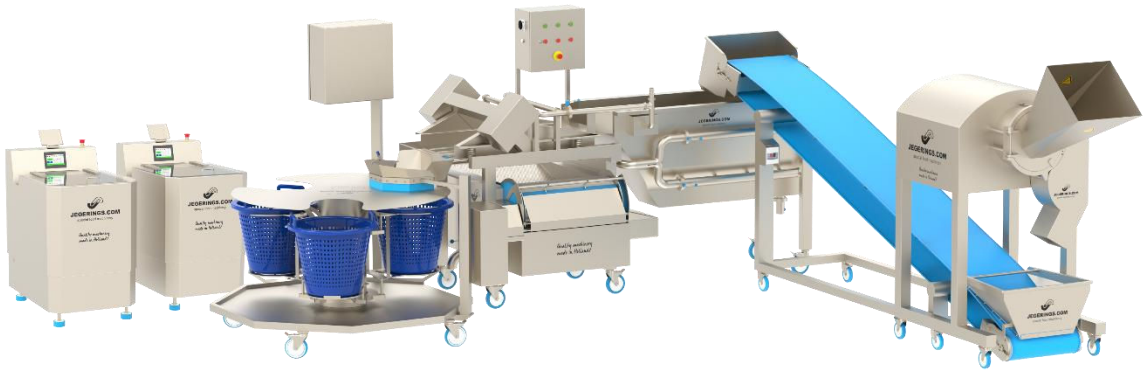
- Capteurs certifiés IP67 sur les trémies d'entrée et de sortie, arrêtant immédiatement la machine en cas d'ouverture pendant le fonctionnement.
- Il est physiquement impossible d'atteindre les lames en rotation lorsque la machine est en marche.
- Chaque unité est livrée avec des gants anti-coupure pour une manipulation sûre des couteaux lors des changements de configuration.

Optionnel

Support de couteaux
Le support de couteaux est un complément idéal à la machine 3DD pour le rangement de plusieurs jeux de coupe. Il peut accueillir jusqu'à 9 rouleaux de couteaux, tandis que la partie supérieure offre de l'espace pour les accessoires tels que les peignes, les gants ou les outils. Entièrement fabriqué en acier inoxydable, le support est équipé de quatre roulettes inox avec freins pour un déplacement facile et sécurisé.

Intégration dans une ligne de traitement complète des légumes

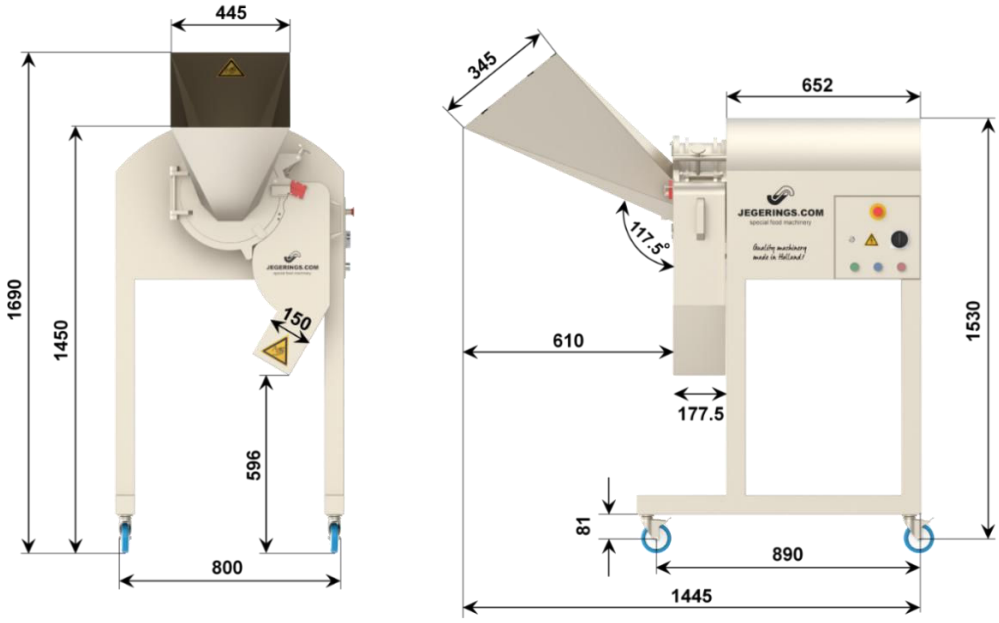
La machine de découpe 3DD peut être intégrée de manière fluide dans une ligne complète de traitement des légumes, comprenant les étapes de découpe, de lavage (et tri) ainsi que de séchage. À l'instar de la 3DD, l'ensemble de la ligne est conçu pour traiter une grande variété de légumes. La configuration exacte des machines et accessoires dépend des besoins spécifiques du client.



La 3DD dans une ligne de traitement des légumes pour la découpe, le lavage, (le tri) et le séchage des légumes

Données techniques

Capacité	jusqu'à 3000 kg par heure
Voltage	3 Ph / 400 V / 50 Hz / 3 A*
Puissance	1,5 kW
Dimensions	850 x 1470 x 1690 mm
Poids	261 kg, sans le set de couteaux

*Le 3DD est électriquement adaptable, garantissant sa compatibilité avec les exigences locales en matière d'alimentation électrique.

Dessin dimensionnel