



JEGERINGS.COM

special food machinery

Würfelschneidemaschine 3DD

www.jegerings.com



JEGERINGS.COM B.V.
Stationsstraat 130
5751 HJ Deurne
Niederlande

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

IBAN
BIC (SWIFT)
USt-IdNr.
Handelsreg.-Nr.

NL14 ABNA 0454 7116 70
ABNANL2A
NL 8628 32 251 B01
83330925

Produktübersicht

Die 3DD ist eine leistungsstarke Würfelschneidemaschine zum Schneiden gleichmäßiger Würfel aus einer Vielzahl von Gemüse-, Obst- und Fleischersatzprodukten – darunter Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Mango, Melone, Seitan und Tofu. Sie kann Würfelgrößen von 2,5 bis 20 mm schneiden und erzielt dank ihres präzisen dreidimensionalen Schneidesystems gleichmäßige Ergebnisse bei minimalem Produktverlust. Je nach Produkt und Schnittgröße verarbeitet die Maschine bis zu 3.000 kg pro Stunde und kann auch Streifen- bzw. Stäbchenschnitte wie Pommes Frites realisieren. Mit ihrer kompakten Bauweise sowie der einfachen Bedienung und Reinigung lässt sich die 3DD nahtlos in jede moderne Lebensmittelverarbeitungsumgebung integrieren.

[Produktdemonstrationsvideo der 3DD](#)

Schneidsätze



Kamm 2,5 mm

2,5 - 3 mm Schneidsatz

Das 2,5–3-mm-Schneidset ist das kleinste in unserem Sortiment und eignet sich zur Herstellung sehr feiner Würfel, Flocken und gehackter Zutaten. Ideal für Knoblauch, Chili, (rote) Zwiebeln und ähnliche Produkte in Saucen, Gewürzmischungen oder Würzbasen. Auch geeignet für Gemüsereis aus z. B. Brokkoli und Blumenkohl.



Kreismesserrolle 2,5 mm



Blumenkohlreis 2,5 x 2,5 x 3 mm



Knoblauch 2,5 x 2,5 x 3 mm



Chili 2,5 x 2,5 x 3 mm



Hackmesserrolle 3 mm



Kamm 5 mm



Kreismesserrolle 5 mm



Hackmesserrolle 5 mm

5 mm Schneidsatz

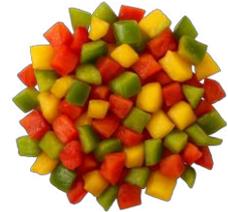
Das 5-mm-Schneidsatz erzeugt feine Würfel, wie sie oft in Suppenmischungen, Gemüsemixen und Tiefkühlmischungen verwendet werden. Es eignet sich für Zutaten wie Karotten, weiße Zwiebeln, Paprika, Steckrüben, Sellerie usw. Entfernt man das Hackmesser, lassen sich damit auch 5 mm dicke Gemüsestreifen herstellen.



Karotte 5 x 5 x 5 mm



Zwiebeln 5 x 5 x 5 mm



Paprika 5 x 5 x 5 mm



Kamm 7,5 mm



Kreismesserrolle 7,5 mm



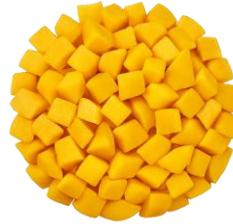
Hackmesserrolle 7,5 mm

7,5 mm Schneidsatz

Das 7,5-mm-Schneidsatz ist ideal für mittelkleine Würfel mit einem sauberen, präzisen Schnitt. Es wird häufig für Produkte wie Rote Bete, Mango, Sellerieknolle, Taro und ähnliche Zutaten verwendet. Entfernt man das Hackmesser, lassen sich damit auch 7,5 mm dicke Gemüsestreifen schneiden – eine flexible Lösung für Würfel- und Streifenschnitte.



Rote Bete 7,5 x 7,5 x 7,5 mm



Mango 7,5 x 7,5 x 7,5 mm



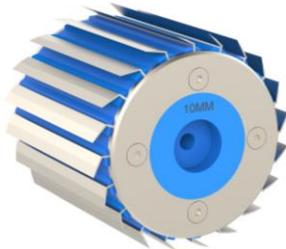
Sellerieknolle 7,5 x 7,5 x 7,5 mm



Kamm 10 - 15 mm



Kreismesserrolle 10 mm



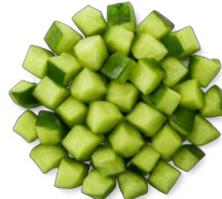
Hackmesserrolle 10 mm

10 mm Schneidsatz

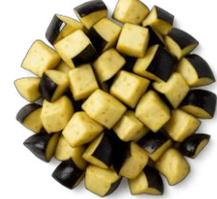
Das 10-mm-Schneidsatz ist die am häufigsten verwendete Konfiguration zum Würfeln von Gemüse. Es ist ideal für Produkte wie Tomaten, Gurken und Auberginen. Entfernt man die 10-mm-Kreismesserrolle, können damit auch Pommes Frites oder andere Gemüsestäbchen geschnitten werden. Der verwendete Kamm ist zudem mit dem des 15-mm-Schneidsatzes kompatibel.



Tomate 10 x 10 x 10 mm



Gurke 10 x 10 x 10 mm



Aubergine 10 x 10 x 10 mm



Kamm 12,5 mm



Kreismesserrolle 12,5 mm



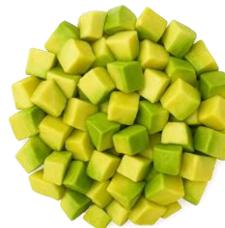
Hackmesserrolle 12,5 mm

12,5 mm Schneidsatz

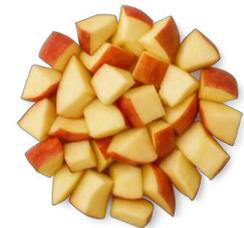
Das 12,5-mm-Schneidsatz bietet eine praktische Würfelgröße für die Verarbeitung von Obst und Gemüse. Es eignet sich für Zutaten wie Pilze, Avocado, Apfel, Rote Bete und Mango, wie sie oft in frischen Mischungen oder Menükomponenten verwendet werden. Ohne die 12,5-mm-Kreismesserrolle lassen sich auch Belgische Pommes und andere Stäbchen schneiden.



Pilze 12,5 x 12,5 x 12,5 mm



Avocado 12,5 x 12,5 x 12,5 mm



Apfel 12,5 x 12,5 x 12,5 mm



Kamm 10 -15 mm



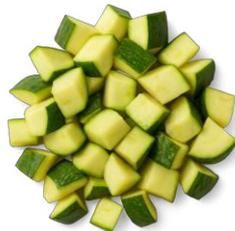
Kreismesserrolle 15 mm



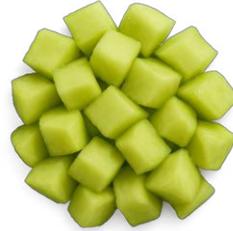
Hackmesserrolle 15 mm

15 mm Schneidsatz

Das 15-mm-Schneidsatz ist ideal zum Würfeln von Produkten wie Zucchini, Papaya, Melone, Kartoffeln, Tofu und mehr. Es wird häufig in Mischsalaten, Menüboxen und Gerichten verwendet, bei denen ein mittelgroßer Schnitt sowohl optisch ansprechend als auch gut portionierbar ist. Der verwendete Kamm ist auch mit dem des 10-mm-Schneidsatzes kompatibel.



Zucchini 15 x 15 x 15 mm



Melone 15 x 15 x 15 mm



Kartoffeln 15 x 15 x 15 mm



Kamm 20 mm



Kreismesserrolle 20 mm



Hackmesserrolle 20 mm

20 mm Schneidsatz

Das 20-mm-Schneidsatz bietet eine ausgewogene Kombination aus Größe und Vielseitigkeit. Ideal für Würfel aus Kürbis, Seitan, Ananas, Kartoffeln und andere pflanzliche Produkte. Häufig genutzt für Fertiggerichte, Menüboxen und Fresh-Cut-Anwendungen, bei denen Form und Optik während Verarbeitung und Verpackung erhalten bleiben sollen.



Kürbis 20 x 20 x 20 mm



Seitan 20 x 20 x 20 mm



Ananas 20 x 20 x 20 mm

Bedienungsfreundlichkeit

- Schneller Wechsel der Schnittgrößen dank eines intelligenten, modularen Messersystems. Der Scheibenmesserhalter eignet sich für alle Schnittgrößen, die ein Vielfaches von 2,5 mm sind.
- Kreis- und Hackmesserrollen lassen sich werkzeuglos auf die Welle schieben bzw. abnehmen.

Zuverlässigkeit

- Die Maschine besteht vollständig aus Edelstahl. Alle technischen Komponenten sind sicher verbaut und gegen Wassereintritt geschützt.
- Gefertigt in eigener Produktion in den Niederlanden – für zuverlässige Qualität und langfristige Ersatzteilverfügbarkeit.

Reinigbarkeit/ Hygiene

- Per Knopfdruck lassen sich Ein- und Ausgabetrichter zur Reinigung öffnen.
- Innen- und Außenseite können mit einem Schlauch abgespritzt werden.
- Messersätze lassen sich schnell zerlegen und gründlich reinigen.

Sicherheit

- IP67-zertifizierte Sensoren an Ein- und Ausgabetrichtern stoppen die Maschine sofort beim Öffnen im Betrieb.
- Ein Eingreifen in rotierende Messer ist während des Betriebs physisch ausgeschlossen.
- Jede Maschine wird mit schnittfesten Handschuhen für den sicheren Messerwechsel geliefert.

Optional



Messergestell

Dieses Messergestell ist die ideale Ergänzung zur 3DD-Würfelschneidemaschine, wenn mehrere Messersätze aufbewahrt werden sollen. Im Inneren bietet es Platz für insgesamt 9 Messerrollen, während sich oben ausreichend Stauraum für Kämme, Handschuhe und weiteres Zubehör der 3DD befindet. Genau wie die 3DD selbst besteht das Gestell vollständig aus Edelstahl und ist mit vier Edelstahl-Lenkrollen mit Bremse ausgestattet.

Integration in eine komplette Gemüseverarbeitungslinie

Die 3DD Würfelschneidemaschine kann nahtlos in eine Gemüseverarbeitungslinie für das Schneiden, Waschen (Sortieren) und Trocknen von Gemüse integriert werden. Genauso wie bei der 3DD ist die gesamte Verarbeitungslinie bestens geeignet, eine breite Palette von Gemüsesorten effizient zu verarbeiten. Die genaue Konfiguration der Maschinen und Zubehörteile dieser Verarbeitungslinie richtet sich nach den Verarbeitungsanforderungen des Kunden.



Die 3DD Würfelschneidemaschine in einer Gemüseverarbeitungslinie zum Schneiden, Waschen, (Sortieren) und Trocknen von Gemüse

Technische Daten

Kapazität	Bis zu 3000 kg pro Stunde
Spannung	3 Ph / 400 V / 50 Hz / 3 A
Leistung	1,5 kW
Maße	850 x 1470 x 1690 mm
Gewicht	261 kg, ohne Messersatz

Maßzeichnung

