

KAPAZITÄT - Bandschneidemaschine GS-10

Salat max. 1500 kg/h

Verarbeitung von:

Kopfsalat	(max. 400 kg/h)
Endiviensalat	(max. 500 kg/h)
Eisbergsalat	(max. 500 kg/h)
Eichblatt	(max. 300 kg/h)
Lollo-Rosso	(max. 300 kg/h)
Chinakohl	(max. 1500 kg/h)
Radicchio	(max. 700 kg/h)
Chicoree	(max. 1500 kg/h)
Friseesalat	(max. 400 kg/h)

Angewandte Verfahren: Streifen, Plättchen

Gemüse max. 2500 kg/h

Verarbeitung von:

Tomaten	(max. 300 kg/h)
Karotten	(300 kg/h - max. 1500 kg/h)
Gurken	(800 kg/h - max. 2000 kg/h)
Aubergine	(1200 kg/h - max. 2000 kg/h)
Zucchini	(800 kg/h - max. 2000 kg/h)
Kohlrabi	(750 kg/h - max. 1200 kg/h)
Kartoffel	(750 kg/h - max. 1200 kg/h)
Sellerie	(900 kg/h - max. 1500 kg/h)
Zwiebel	(max. 1700 kg/h)
Lauch	(max. 2000 kg/h)
Paprika	(50 kg/h - max. 250 kg/h)
Fenchel	(max. 700 kg/h)
Rettich	(800 kg/h - max. 900 kg/h)
Knoblauch	(max. 50 kg/h)
Kürbis	(max. 2000 kg/h)
Rote Bete	(400 kg/h - max. 1200 kg/h)
Staudensellerie	(max. 1200 kg/h)
Radieschen	(max. 150 kg/h)
Pastinaken	(200 kg/h - max. 700 kg/h)
Frühlingszwiebel	(max. 700 kg/h)
Zitronengras	(max. 350 kg/h)

Angewandte Verfahren: Scheiben, Wellenschnitt, Raspel, Stifte (≥ 2), Würfel (≥ 10), Sticks, Ringe, Streifen

Obst max. 2000 kg/h

Verarbeitung von:

Äpfel	(400 kg/h - max. 500 kg/h)
Birnen	(400 kg/h - max. 500 kg/h)
Ananas	(max. 1700 kg/h)
Melonen	(1000 kg/h - max. 1700 kg/h)

Limetten	(max. 200 kg/h)
Orangen	(max. 200 kg/h)
Grapefruit	(max. 200 kg/h)
Rhabarber	(max. 2000 kg/h)
Zitronen	(max. 200 kg/h)

Angewandte Verfahren: Scheiben, Würfel (>=10), Segmente, Stücke

Kräuter max. 80 kg/h

Verarbeitung von:

Schnittlauch	(max. 80 kg/h)
Petersilie	(max. 50 kg/h)
Basilikum	(max. 70 kg/h)
Dill	(max. 20 kg/h)
Bohnenkraut	(max. 30 kg/h)
Borretsch	(max. 70 kg/h)
Estragon	(max. 30 kg/h)
Kerbel	(max. 20 kg/h)
Salbei	(max. 50 kg/h)
Liebstockel	(max. 50 kg/h)

Angewandte Verfahren: Ringe, Streifen

Kohl max. 1200 kg/h

Verarbeitung von:

Weißkohl	(max. 1200 kg/h)
Wirsingkohl	(max. 1000 kg/h)
Grünkohl	(max. 700 kg/h)
Rotkohl	(max. 1200 kg/h)

Angewandte Verfahren: Streifen

Pilze max. 700 kg/h

Verarbeitung von:

Champignon	(max. 200 kg/h)
Austernpilze	(max. 700 kg/h)

Angewandte Verfahren: Scheiben, Streifen

Käse max. 200 kg/h

Verarbeitung von:

Gouda	(max. 200 kg/h)
Hartkäse	(max. 100 kg/h)

Angewandte Verfahren: Raspel, Reiben

Fleisch + Wurst max. 1000 kg/h

Verarbeitung von:

Salami	(max. 1000 kg/h)
Lyoner	(max. 900 kg/h)

Speck	(max. 600 kg/h)
Luftgetrockneter Schinken	(max. 300 kg/h)
Hähnchenbrust	(max. 700 kg/h)
Bratwurst	(max. 800 kg/h)
Wienerwürstchen	(700 kg/h - max. 1000 kg/h)

Angewandte Verfahren: Scheiben, Stifte (>= 2), Streifen, Stücke

Fisch max. 625 kg/h

Verarbeitung von:

Tintenfisch	(max. 200 kg/h)
Lachs	(500 kg/h - max. 625 kg/h)

Angewandte Verfahren: Ringe, Scheiben, Stifte (>= 2)

Sonstiges max. 1800 kg/h

Verarbeitung von:

Trockenbrot	(50 kg/h - max. 700 kg/h)
Nüsse	(max. 100 kg/h)
Schokolade	(max. 50 kg/h)
Maultaschen	(max. 1800 kg/h)

Angewandte Verfahren: Scheiben, Reiben