



## Gemüsespiralen-Schneidemaschine S021

Artikel-Nr 021 1002

Mit der Spiralen-Schneidemaschine S021 können schnell und einfach dekorative Spiralen aus Gemüse (z.B. Karotten, Kartoffeln, Kürbis, Rettichen, Rote Beete, Sellerie, Zucchini, usw.) geschnitten werden.

Durch unterschiedliche Einsätze können verschiedene Spiralen-Stärken (z.B. 2 x 2 mm, 2 x 8 mm, 2 x 10 mm - weitere Ausführungen auf Anfrage) mit einer maximalen Produktlänge von 250 mm produziert werden. Die geschnittenen Spiralen bieten der gemüseverarbeitenden Industrie eine ideale Möglichkeit, ihr Produkt in einer neuen attraktiven Form, z.B. als feine Spaghetti, zu präsentieren.

### Vorteile

- Einfache Bedienung
- Stufenlos einstellbare Geschwindigkeit
- Hochwertige Standard-Ausstattung
- Lebensmittelkonforme Bauteile  
Alle Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus Edelstahl oder FDA-konformen Kunststoffen gefertigt.

### Kapazität

Gemüse                      max. 20 kg / h (*Angewandte Verfahren: Streifen, Spiralen*)

### Masse

Länge                      1050 mm  
Breite                      270 mm  
Höhe                      500 mm