



Pneumatische Schneidemaschine S198

Artikel-Nr 198 1001

Kompaktes, horizontal arbeitendes Tischgerät, komplett aus Edelstahl, zum effizienten schneiden von Gemüsesticks in unterschiedliche Grössen bis max. 100 mm Länge und 95 mm Durchmesser in der Standardausführung.

Optional kann das Gerät für Sticks-Längen bis zu 200 mm geordert werden. Dies ist besonders bei der Verarbeitung von Knollengemüse sehr vorteilhaft. Die S198 in der Standardausführung ist hervorragend geeignet für die Verarbeitung von Karotten, Zucchini, Rettichen, Pastinaken, Gurken, Sellerie, etc. in Gastronomiebetrieben etc.

Neben dem Schneiden von Sticks können – abhängig vom zu schneidenden Produkt - auch Figureneinsätze und Scheibenschneideeinsätze (für den Längsschnitt von z.B Gewürzgurken) mit dieser Maschine genutzt werden.

Vorteile

- Einfachste Handhabung
- Effizientes Schneiden von Gemüsesticks
- Verlängerte Variante schneidet Knollengemüse
- Lebensmittelkonforme Bauteile
Alle Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus Edelstahl oder FDA-konformen Kunststoffen gefertigt.

Kapazität

Gemüse max. 120 kg / h (Angewandte Verfahren: Sticks)

Masse

Länge	652 mm
Breite	205 mm
Höhe	250 mm
Gewicht	25 kg