

SCHEIBENSCHNEIDEMASCHINE TONA-S



zum exakten Schneiden von Obst und Gemüse, besonders zum Schneiden von Tomaten und Zitrusfrüchten geeignet.

Die starke Schrägstellung der Messer garantiert einen sauberen Schnitt in Scheiben. Der Messerblock lässt sich mit wenigen Handgriffen auswechseln und ist durch ein Sortiment von unterschiedlichen Spezialeinsätzen (u.a. Sticks-Schneideinsatz) sehr einfach zu erweitern.

Die TONA-S hat ein fahrbares Untergestell und praktische Ablageflächen aus Hartpolyethylen zum Vorbereiten und Ablegen der Produkte. Bis zu 1.200 Früchte bzw. Gemüse können pro Stunde verarbeitet werden.

TECHNISCHE DATEN

Kapazität	bis zu 1'200 Stk. / Std.
Spannung	230 V N/PE
Frequenz	50 Hz

(Technische Änderungen vorbehalten)

MASSE

Länge	1'100 mm
Breite	1'230 mm
Höhe	1'214 mm

VORTEILE



Optimale Produktzuführung

Nach Einlegen des Produkts fährt der Drehteller vor die schrägstehenden Messer und schneidet gleichmäßige und saubere Scheiben. Die Ablageflächen links und rechts ermöglichen ein leichtes Verarbeiten des Produkts.



Einfache Bedienung

Die übersichtlich angeordneten Drucktasten der Maschinen ermöglichen eine schnelle und einfache Bedienung. Der Messerblock lässt sich unkompliziert auswechseln.



perfekte Schneideergebnisse

Schärfe und hochwertigster Stahl sorgen für Präzision beim Schneiden und für die Langlebigkeit der Messer. Schneideeinsätze mit 5 oder 6 mm Schnittstärke sind lieferbar, weitere Schnittstärken auf Anfrage.



Reinigung und Pflege

Alle Zubehörteile wie Messerblock, Stößel, Drehteller, usw. lassen sich schnell und ohne zusätzliches Werkzeug entnehmen und können einzeln gereinigt werden.



Lebensmittelkonforme Bauteile

Alle Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus Edelstahl oder FDA-konformen Kunststoffen gefertigt.