

Gemüsespiralen-Schneidemaschine S021

Druck Internetseite: Gemüsespiralen-Schneidemaschine S021



Der Hunger der Konsumentinnen und Konsumenten nach neuen und innovativen Produkten ist grösser denn je. Die S021 ermöglicht Ihnen schnell und einfach dekorative Spiralen aus Obst oder Gemüse herzustellen.

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.

Technische Daten

Kapazität	bis zu 20 kg / Std.
Spannung	1 ~ 230 V N/PE
Frequenz	50 Hz

(Technische Änderungen vorbehalten)

Masse

Länge	270 mm
Breite	1050 mm
Höhe	500 mm

Vorteile



Die Bedienung ist denkbar einfach: Legen Sie das Gemüse ein, betätigen Sie den Schalter und schon werden die Karotten automatisch in gleichmässige und optisch ansprechende Spiralen geschnitten.



Dank der stufenlos einstellbaren Geschwindigkeit unseres Gerätes können Sie die Schnittleistung perfekt an die Beschaffenheit des Produktes anpassen und so das optimale Schnittergebnis erzielen.



Unsere Maschine zeichnet sich durch ihre hochwertige Standard-Ausführung aus. Sie ist mit zahlreichen nützlichen Funktionen ausgestattet, darunter eine Sicherheitsabdeckung, einen Unterbau mit Führungsstange, einem pneumatischen Zylinder zum Vorschub, einem Getriebemotor mit Aufnahme für Produkte wie Karotten, einer Edelstahl-Motorabdeckung, einer Halterung für Messerbalken und Quermesser, einem Edelstahlschrank, einem Anschlusskabel (5m, 230V) und einem Anschluss für externe Druckluft.



Die Bauteile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, bestehen entweder aus Edelstahl oder aus Kunststoffen, die den Anforderungen der FDA entsprechen.