



Gemüsespiralen-Schneidemaschine zum Schneiden von dekorativen Spiralen



Gemüsespiralen-Schneidemaschine S021

Mit der Spiralen-Schneidemaschine S021 können schnell und einfach dekorative Spiralen aus Gemüse 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.

Die Maschine wird elektrisch und pneumatisch angetrieben und zeichnet sich besonders durch eine sehr einfache Bedienung aus:

1. Produkt, z.B. Karotte einlegen
2. Schalter betätigen
3. die Karotte wird automatisch in gleichmässige und luftige Spiralen geschnitten



Die Spiralen-Schneidemaschine S021 ist standardmässig ausgestattet mit:

- Sicherheitsabdeckung
- Unterbau mit Führungsstangen
- Pneumatischer Zylinder für Vorschub der Aufnahme
- Getriebemotor mit Aufnahme für Produkt, z.B. Karotten
- Edelstahl-Motorabdeckung
- Halterung für Messerbalken und Quermesser
- Edelstahlschaltkasten
- stufenlos einstellbare Geschwindigkeit
- Anschlusskabel 5m 230V
- Anschluss für externe Druckluft

TECHNISCHE DATEN

Kapazität (fertiges Produkt):	bis zu 20 kg/Stunde
Spannung:	230 V, 50 Hz
Druckluft:	6 bar
Masse (l x b x h):	1050 x 270 x 500 mm