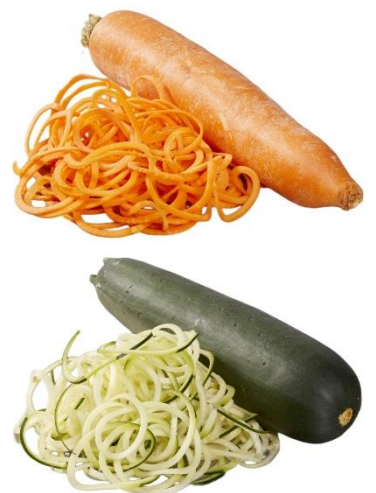




Spiralen-Schneidemaschine S021

Kompaktes Tischgerät zum automatischen Schneiden von dekorativen Gemüsespiralen.



Spiralen-Schneidemaschine S021

Für die moderne Küche sind bunte Gemüsespiralen der absolute Trend. Mit dem Schneidprozess der S021 wird das Schneiden dieser Spiralen zu einem Kinderspiel. Durch die Kombination aus pneumatischem Vorschub und elektrischem Antrieb für die Rotation des Gemüses wird das Gemüse ohne manuellen Kraftaufwand in perfekte Spiralen oder Streifen geschnitten. Die Maschine kann Produkte mit einer maximalen Länge von 250 mm und einem maximalen Durchmesser von 80 mm verarbeiten und erzielt mit ihrer stufenlos einstellbaren Geschwindigkeit je nach Beschaffenheit des Produkts ein optimales Schnittergebnis.

Die Bedienung der S021 ist sehr einfach. Nachdem das Messer mit der gewünschten Schnittgröße eingesetzt wurde, kann das Produkt, z.B. eine Karotte, einfach eingelegt werden. Mit einem einfachen Druck auf den Startschalter und dem Schließen der Sicherheitsabdeckung wird das Produkt automatisch und mit gleichbleibendem Druck in luftige Spiralen geschnitten. Sobald die Maschine in die Ausgangsposition zurückgefahren ist, kann ein neues Produkt eingespannt und verarbeitet werden.

Die S021 ist für die Verarbeitung von verschiedenen Gemüsesorten wie Karotten, Rote Beete, Sellerie, Zucchini, Rettich, Gurke, Kartoffeln und Kürbis geeignet.



VORTEILE

- Einfache Bedienung
- Handliches, kosteneffektives Tischgerät für flexible Einsatzzwecke
- Schneller Werkzeugwechsel und hohe Arbeitssicherheit
- Wartungsarmes Tischgerät – einfach zu reinigen

TECHNISCHE DATEN

Elektrische Leistung	Spannung	230 V N/PE
	Frequenz	50 Hz
Masse	LxBxH	1050 x 270 x 500 mm
	Gewicht	50 kg
Luft	Arbeitsdruck	6 bar

Die von uns angegebenen Daten sind Standardangaben. Bitte beachten Sie, dass Änderungen vorbehalten sind.