

INDUSTRADE

COUPE ANANAS MANUEL MPC 100



**Pour la découpe ultra-rapide en morceaux réguliers
de cylindres d'ananas coupés et étrognés
Jusqu'à 720 pièces/heure !**

- Utilisation simple et sûre – Découpe ultra-rapide
- Deux étapes de travail – Un seul opérateur – Un seul équipement
- Hygiène maximale grâce au nettoyage rapide et aisé
- Construction robuste pour une utilisation intensive et sans entretien

Le coupe ananas MPC 100 permet d'effectuer deux étapes de transformation avec un seul équipement afin de produire des morceaux d'ananas parfaitement coupés pour l'élaboration de salades de fruits ou de snacks à l'ananas en portions.

L'utilisation manuelle de cet équipement robuste est extrêmement simple :

- 1) Le cylindre d'ananas (ébouté, pelé et étrogné au préalable) est placé dans le support de tranchage (à gauche)
- 2) L'opérateur actionne le levier afin de couper l'ananas en tranches régulières de 15 mm ou 20 mm (à déterminer à la commande)
- 3) L'opérateur actionne le poussoir (à droite) afin de faire passer les tranches à travers un diviseur en 6 ou 8 quartiers

Différents équipements Kronen peuvent être utilisés pour le pelage et l'étrégnage des ananas en fonction des besoins et des capacités. Le coupe ananas manuel MPC 100 est l'appareil de table complémentaire idéal pour une coupe finale et parfaite.

Données techniques :

Dimensions (L x l x h) : 485 x 390 x 230 mm

Poids : Env. 15 kg

Caractéristiques de l'ananas pelé et étrogné à traiter :

Diamètre : 85-100 mm

Hauteur : Max. 200 mm



De droite à gauche :

- MAK pour ébouter
- HGW pour peler et étrogné
- MPC100 pour couper en tranches et en quartiers.

01/2023

