

NOUVEAU

Découpe

Coupeuse de melon manuelle MMC 150

Coupeuse de melon manuelle de table : pour couper en un clin d'œil des melons préparés en morceaux réguliers.

jusqu' à 360 pièces/h Capacité



Vos avantages

- ✔ Utilisation simple et sûre et découpe ultra-rapide
- ✔ Deux étapes de travail dans un seul appareil
- ✔ Hygiène maximale grâce au nettoyage rapide et aisé
- ✔ Utilisation par une seule personne
- ✔ De construction robuste, elle convient parfaitement à une utilisation intensive et sans entretien

Portrait

Des morceaux de melon frais prêts à déguster, coupés avec précision et rapidement

Ce modèle de table pratique permet de couper des melons frais en morceaux de la taille d'une bouchée (diviseur pour 6 et 8 segments). La MMC 150 coupe en tranches et en morceaux des melons jusqu' à 150 mm de diamètre et 200 mm de longueur en « une seule opération ». Pour cela, le melon doit être préalablement pelé, coupé en deux et épépiné.

L'utilisation manuelle de cet appareil robuste est extrêmement simple : les melons préparés sont insérés dans le support de l' appareil. En actionnant le levier, le melon est coupé en tranches régulières de 15 ou 20 mm. Au cours de l'étape suivante, les tranches de melon passent à travers un diviseur à l'aide d'un poussoir. Le serre-flan empêche le déplacement du produit et garantit le guidage précis du couteau. Les morceaux de melon sont ainsi parfaitement coupés et agrémenteront

Groupes de produits



idéalement des salades de fruits ou des snacks en portions.

La découpe manuelle et le nettoyage sont rapides et aisés.

Pour les transformateurs de fruits, la MMC 150 complète parfaitement le **coupe ananas manuel MPC 100**.

Illustration similaire, sous réserve de modifications techniques.



Avantages



Deux étapes de travail dans un seul appareil pour la transformation efficace des melons

La MMC 150 réunit deux étapes de transformation dans un seul appareil afin de produire des morceaux de melon parfaitement coupés : tout d'abord, la coupe des melons préparés en tranches (15 ou 20 mm), qui sont ensuite coupées en 6 ou 8 morceaux.



Appareil de table complémentaire idéal pour la transformation complète des melons

Pour éplucher les melons, il est possible d'utiliser la éplucheuse à ananas et à melons **AMS 220**. La coupeuse de melon manuelle MMC 150 est le complément idéal pour une coupe finale et parfaite.

Données techniques

Dimensions	LxlxH	480 x 450 x 200 mm
	Poids	env. 17 kg
Divers	Diamètre du produit brut	min. 100 mm - max. 150 mm
	Longueur du produit brut	max. 200 mm
	Épaisseur de coupe	15 mm, 20 mm

Les données indiquées sont des données standard. En outre, une adaptation à d'autres réseaux d'alimentation (p. ex. 230V/60 Hz) est par exemple possible en option (à l'exception des machines manuelles et pneumatiques). Sous réserve de modifications.