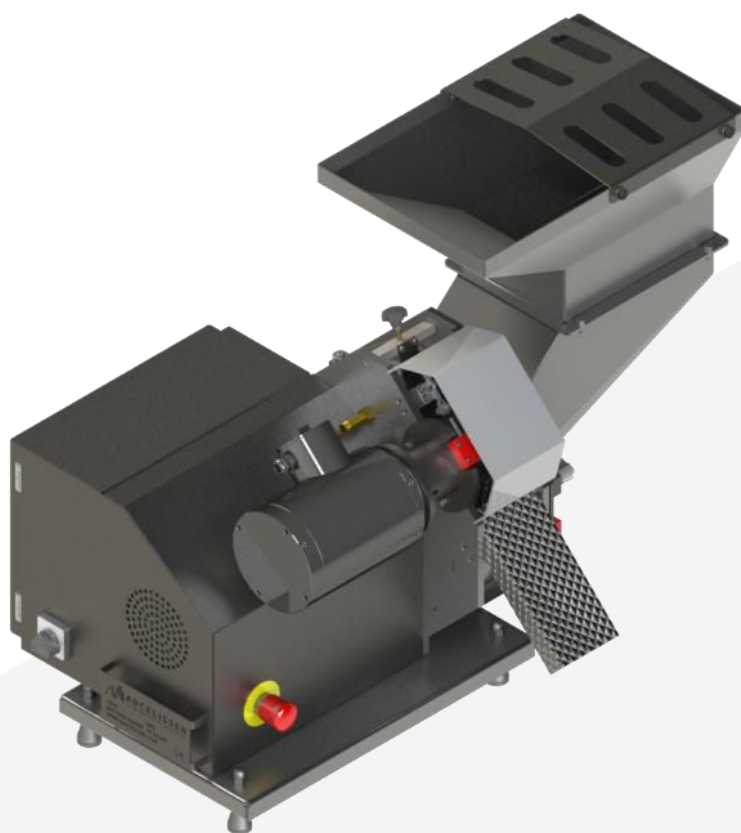


Coupeuse électrique pour pommes de terre SLITMASTER 85



Coupeuse électrique SLITMASTER 85

La solution compacte et performante pour la découpe de frites

La coupeuse Slitmaster 85 est spécialement conçue pour la restauration et les cuisines industrielles. Grâce à sa conception compacte et hygiénique, cette machine s'intègre dans toutes les cuisines professionnelles, grandes ou petites.

Elle se compose d'une trémie d'alimentation, d'un rotor en plastique POM, d'un dispositif de coupe en tranches et en bâtonnets et d'une évacuation.

Après l'introduction, le produit arrive dans le rotor en plastique POM, où il est transporté par des pales vers le couteau de coupe en tranches. Chaque tranche est ensuite transportée vers le couteau pour couper des frites fraîches.

Grâce à la conception unique du rotor, la coupeuse Slitmaster 85 coupe toujours les frites les plus longues possibles dans chaque pomme de terre, ce qui minimise les déchets et les coupes trop courtes.

De l'eau fraîche peut être ajoutée au processus pour rincer l'amidon et les graisses libérées.

Caractéristiques et avantages :

- Coupe de pommes de terre pelées ou avec peau
- Machine prête à l'emploi
- Machine certifiée CE selon les exigences les plus strictes en matière de sécurité
- Construction entièrement en acier inoxydable avec rotor en plastique POM
- Meilleure coupe possible de frites, capacité supérieure à celle d'une coupeuse manuelle
- Facilité de nettoyage, d'utilisation, de changement d'outils et d'entretien

Données techniques :

	Slitmaster 85
Capacité :	Jusqu'à 1500 kg/h*
Alimentation produit :	Continue / au coup par coup
Dimensions :	900 x 590 x 650 mm
Taille de produit :	Diamètre 35-80 mm Longueur 35-200 mm
Taille de bâtonnets :	7 – 17 mm
Taille de tranches :	3 – 17 mm
Consommation électrique & connexion électronique :	0,92 kW, 230 V, 50 Hz, IP56
Matériaux :	Acier inoxydable sablé Eléments d'entraînement et autres pièces rotatives en matériau standard

*en fonction du type et de la qualité du produit, des spécifications et de l'alimentation

La coupeuse Slitmaster 85 est idéale pour être associée au trieur à rouleaux SR2 4/1750 destiné au secteur de la restauration, afin d'éliminer les morceaux trop fins générés lors de la découpe. Cela garantit un résultat final de grande qualité qui vous permettra de vous démarquer de vos concurrents.

