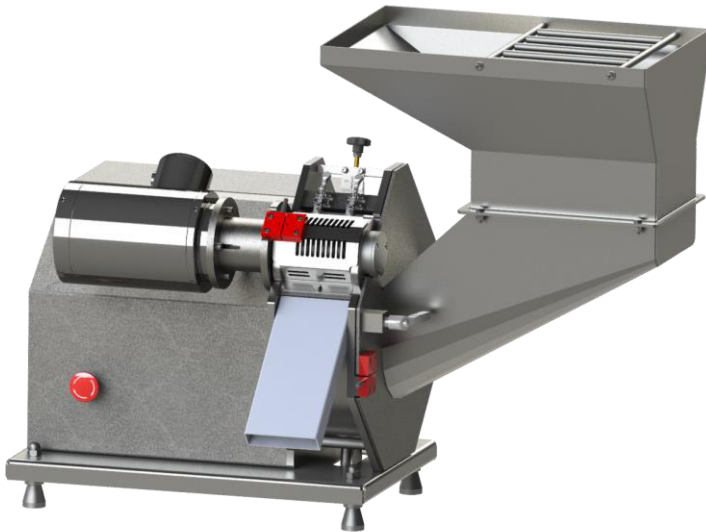


# SLITMASTER 85

Voor het **snijden** van producten zoals:



## BESCHRIJVING SLITMASTER 85

De Slitmaster 85 is een snijmachine die speciaal is ontworpen voor de horeca en grootkeukens. Door het compacte en hygiënische ontwerp van de Slitmaster snijmachine passen ze in elke professionele keuken, groot of klein. De machines bestaan uit een invoertrechter, een rotor, een schijven- en stavenmes en een uitvoer.

Na de invoer komt het product in de POM kunststof rotor terecht waar ze door de schoepen worden meegenomen. Deze schoepen zullen het product transporteren en door het schijvenmes drukken. Vervolgens wordt iedere schijf door het stavenmes getransporteerd om verse friet te snijden. Door de unieke vormgeving van de rotor wordt de aardappel in de lengterichting gepositioneerd waardoor de Slitmaster 85 altijd de langst mogelijke friet uit elke aardappel snijdt en hierdoor de hoeveel (snij)afval en korte stukken minimaliseert.

Om het vrijkomend zetmeel en vet af te spoelen kan er vers water aan het proces worden toegevoegd.

De voordelen zijn:

1. Zowel geschild als ongeschild snijden
2. Plug & Play
3. Volledig CE uitgevoerd volgens de laatste veiligheidsnormen
4. Grotendeels uitgevoerd in AISI 304 RVS met een POM kunststof rotor
5. Beste snit en een hogere capaciteit dan een handsnijder
6. Gemakkelijk! Gemakkelijk te reinigen, gemakkelijk te bedienen, gemakkelijk messen vervangen en gemakkelijk te onderhouden.

## SPECIFICATIES SLITMASTER 85

TYPE	Slitmaster 85
CAPACITEIT	Max. 1500 kg/uur*
PRODUCT INVOER	Continu / verenkeld
AFMETINGEN	900 x 590 x 650 mm
PRODUCT DIAMETER	35 - 80 mm
PRODUCT LENGTE	35 - 200 mm
SNIJMATEN STICKS	7 - 17 mm
SNIJMATEN SCHIJVEN	3 - 17 mm
GEÏNSTALLEERD VERMOGEN & ELEKTRISCHE AANSLUITING	0,92 kW, 230 V, 50 Hz, IP56
MATERIALEN	AISI 304 Roestvrij staal, glas gestraald. Aandrijfcomponenten en andere onderdelen zijn gemaakt van normaal materiaal.

\* Afhankelijk van het type product, de specificaties en de toevoer



De Slitmaster 85 is perfect te combineren met de Grootkeuken Sliver Remover - SR2 4/1750 voor het verwijderen van de té dunne stukjes die bij het snijden ontstaan. Zo bent u verzekerd van een hoogwaardig eindresultaat waardoor u zich kunt onderscheiden ten opzichte van uw concurrentie.

Bij interesse en voor meer informatie kunt u altijd contact opnemen via [www.marcelissen.com](http://www.marcelissen.com) of rechtstreeks via [sales@marcelissen.nl](mailto:sales@marcelissen.nl).