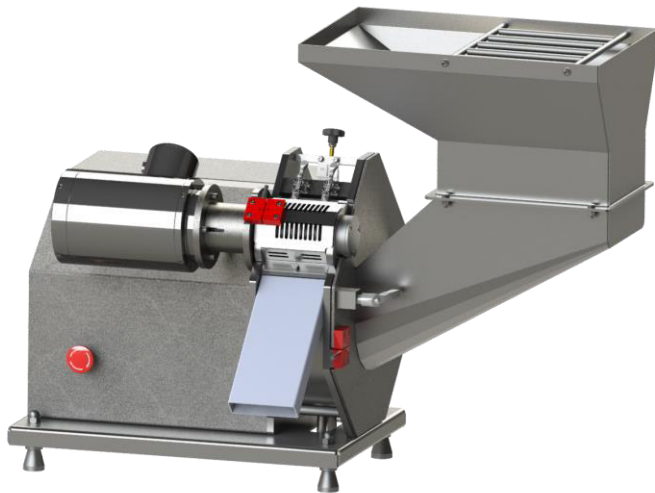


# SLITMASTER 85

Geeignet zum Schneiden von folgenden Wurzelprodukten:



## BESCHREIBUNG SLITMASTER 85

Der Slitmaster 85 ist eine Schneidemaschine, die speziell für das Gaststättengewerbe und Großküchen entwickelt wurde. Durch sein kompaktes und hygienisches Design passt der Slitmaster-Schneider in jede professionelle Küche, ob groß oder klein. Die Maschinen bestehen aus einem Einlaufschacht, einem POM-Kunststoffrotor, einem Scheiben-/ Stab-Schneidemesser und einem Auslaufschacht.

Nach der Zuführung gelangt das Produkt in den POM-Kunststoffrotor, wo es über Schaufeln im Rotor transportiert wird. Die Schaufeln transportieren das Produkt und schieben es durch das Scheibenmesser. Anschließend wird jede Scheibe durch das Stockmesser transportiert, um frische Pommes zu schneiden. Aufgrund der einzigartigen Konstruktion des Rotors schneidet der Slitmaster 85 immer die längst möglichen Pommes aus jeder Kartoffel, wodurch Abfall und Kurzchnitte minimiert werden.

Zum Abspülen der freigesetzten Stärke und des Fetts kann dem Prozess Frischwasser zugeführt werden. Die Vorteile sind:

1. Geschälte & Ungeschälte Kartoffeln schneiden
2. Plug & Play
3. Vollständig CE-ausgeführt nach den neuesten Sicherheitsstandards
4. Hergestellt aus Edelstahl mit einem POM-Kunststoffrotor
5. Bestmöglicher Schnitt von Pommes, höhere Kapazität als Handschneider
6. Einfach! Leicht zu reinigen, leicht zu bedienen, leicht zu wechselnde Messer, leicht zu warten

## BESCHREIBUNG SLITMASTER 85

MODELL	Slitmaster 85
KAPAZITÄT	Bis zu 1500 Kg/St*
EINLASS	Kontinuierlich / einzeln
DIMENSIONEN	900 x 590 x 650 mm
PRODUKT DURCHMESSER	35 - 80 mm
PRODUKT LÄNGE	35 - 200 mm
SCHNITTGRÖSSE STÄBCHEN	7 - 17 mm
SCHNITTGRÖSSE SCHEIBEN	3 - 17 mm
STROMVERBRAUCH & ELEKTRONISCHER ANSCHLUSS	0,92 kW, 230 V, 50 Hz, IP56
MATERIALIEN	AISI 304 Edelstahl, glasperlengestrahlt. Antriebskomponenten und andere Teile sind aus normalem Material gefertigt

\* Abhängig von der Art des Produkts und der gewünschten Schnittgröße



Der Slitmaster 85 lässt sich perfekt mit dem Food-Service/ Catering Business Bandentferner - SR2 4/1750 kombinieren, um die beim Schneiden entstehenden zu dünnen Stücke zu entfernen. Dies gewährleistet ein hochwertiges Endergebnis, mit dem Sie sich von Ihren Mitbewerbern abheben.

Wenn Sie Interesse haben oder mehr Informationen wünschen, kontaktieren Sie uns bitte über [www.marcelissen.com](http://www.marcelissen.com) oder direkt über [sales@marcelissen.nl](mailto:sales@marcelissen.nl).