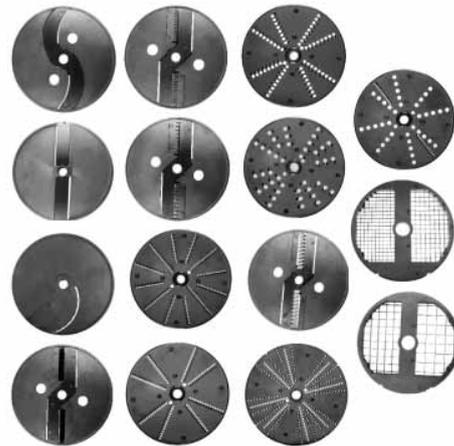


Krefft Küchenmaschinen - Professionelle Systemlösungen



Krefft Gemüseschneider G 11 – Synthese aus Ergonomie und Design

Seine perfektionierte Schneidtechnik optimiert die Produktvorbereitung in der Gastronomie- und GV-Küche. Je nach gewählter Schneidscheibe wird eine Durchsatzleistung bis zu 400 kg pro Stunde erreicht. Die ergonomische Geräteform sorgt für müheloses und körpergerechtes Arbeiten. Glatte Oberflächen und fließende Geräteformen erleichtern die Gerätepflege. Das anerkannte Industriedesign, die praktischen Detaillösungen und die Sicherheitseinrichtungen ermöglichen den sicheren Umgang mit diesem Gerät.

Mit dem optional lieferbaren Schneidscheibensortiment bestehend aus Raspel-, Schneid-, Kronen-, Streifen- und Sichelmesser-Scheiben bewältigen Sie alle anfallenden Aufgaben bei der Verarbeitung von Kartoffeln, Zwiebeln, Kohl, Gurke, Möhren, Tomaten, Porree, Pilze, Paprika, Obst, Nüsse, Käse, Schokolade und vieles mehr. Mit den praxisorientierten Vario-Sichelmesser- und Streifenscheiben stehen Ihnen durch individuell verstellbare mm-Rasterschnittstärken mehrere Scheibenfunktionen zur Verfügung.

Hier die Vorteile in der Übersicht:

- Unterfläche des Andrückhebels mit Profilierung verhindert das Drehen oder Verrutschen des Schneidgutes
- Leichte Reinigung durch glatte Flächen und sanfte Rundungen als Flächenübergänge
- Großzügig bemessenes Einfüllrohr für Langgemüse wie z.B. Gurken, Karotten, Rettich o.ä.
- Das Schneidgut wird durch die Auswerferscheibe sanft aus dem Schneidraum gefördert
- Unabhängig voneinander arbeitende Sicherheitsabschaltungen für Deckel und Andrückhebel gemäß DIN EN-Vorschrift



- Motorbremse für leichten Scheibenwechsel und schnellen Motorstopp gemäß DIN EN-Vorschrift

PRODUKT-INFO