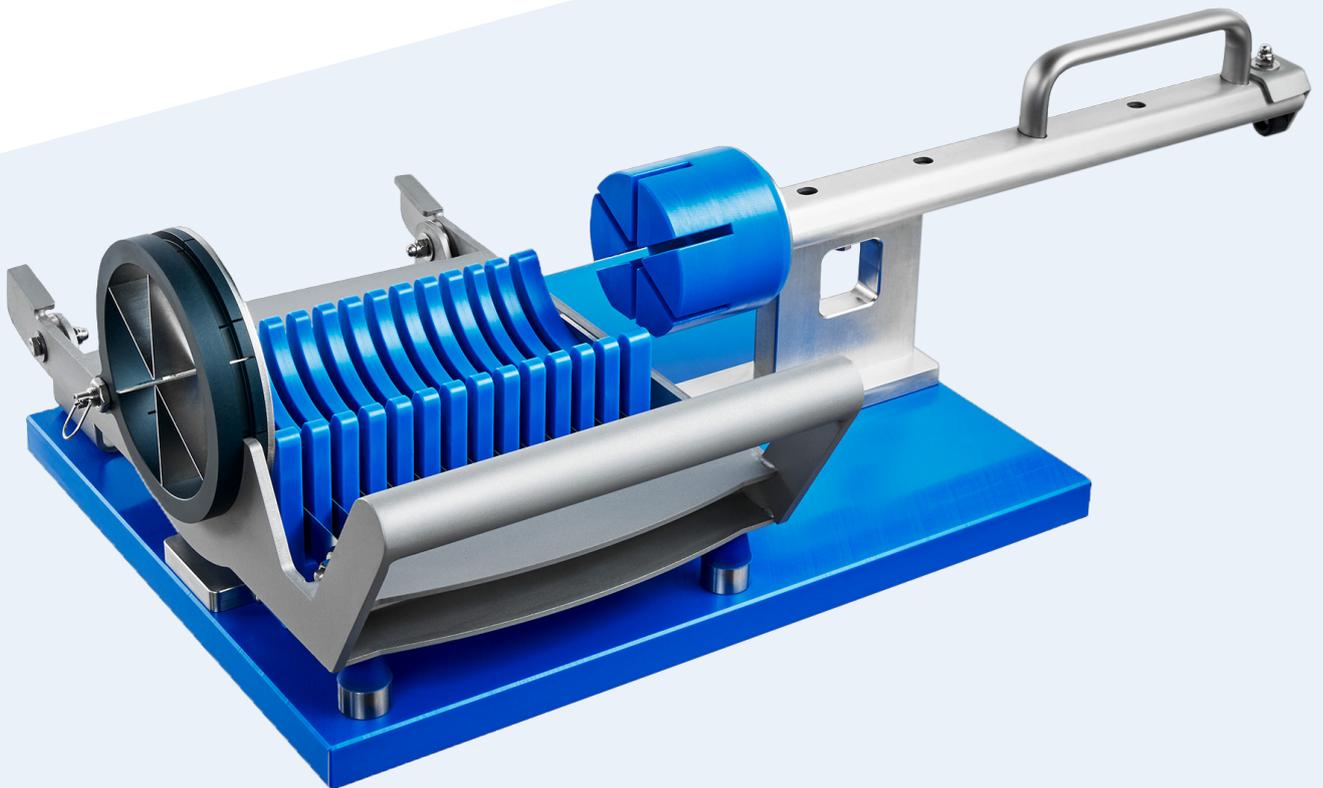


Schneiden

Manueller Ananas- Stückeschneider MPC 100

Manueller Ananas-Stückeschneider als Tischmodell: zum blitzschnellen Schneiden von gestanzten und entstrunkten Ananaszylindern in gleichmäßige Stücke.

bis 720 Stück/Std. Kapazität



Ihr Nutzen

- ✔ Sichere, einfache Bedienung und blitzschneller Schneidevorgang
- ✔ Zwei Arbeitsschritte in einem Gerät
- ✔ Maximale Hygiene durch leichte und schnelle Reinigung
- ✔ Bedienbar von nur einer Person
- ✔ Durch die robuste Bauart optimal geeignet für eine lange, wartungsfreie Nutzung

Portrait

Mundgerechte Stücke von frischen Ananas - sauber und blitzschnell geschnitten

Mit dem praktischen Tischmodell werden frische Ananas in mundgerechte Stücke (Teileinsatz für 2, 4, 6 bzw. 8 Segmente) geschnitten. Der MPC 100 kann Ananas mit einem Durchmesser zwischen 85 und 100 mm und einer Länge bis 200 mm in „einem Arbeitsgang“ in Scheiben und Stücke schneiden. Dazu muss die Ananas vorher geköpft, gestant und entstrunkt worden sein.

Die manuelle Bedienung des robusten Geräts ist äußerst einfach: Der geschälte und entstrunkte Ananaszylinder wird in die Aufnahme des Gerätes eingelegt. Durch das Betätigen des Hebels wird die Ananas in gleichmäßige Scheiben von 15 oder 20 mm geschnitten. Im nächsten Schritt werden die Ananasscheiben mittels Schieber durch einen Teileinsatz geführt. Das Ergebnis sind perfekt geschnittene Ananasstücke - ideal zur Verwendung

Produktgruppen



in Obstsalaten oder als portionsweise verpackte Ananas-Snacks.

Der manuelle Schneidvorgang und die Reinigung sind schnell und einfach durchführbar.

Der MPC 100 ist für Verarbeiter von Früchten die optimale Ergänzung zum **Manuellen Melonen-Stückeschneider MMC 150**.

Abb. ähnlich, technische Änderungen vorbehalten.

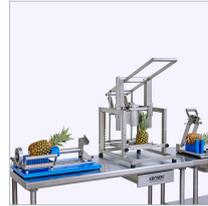


Vorteile



Zwei Arbeitsschritte in einem Gerät für die effiziente Ananasverarbeitung

Der Ananas-Stückeschneider MPC 100 vereint zwei Verarbeitungsschritte in einem Gerät, um Ananasstücke mit optimaler Schnittqualität herzustellen: zuerst erfolgt das Schneiden der Ananaszylinder in Scheiben (15 oder 20 mm), die dann in 2, 4, 6 oder 8 Stücke geschnitten werden.



Ideales Tischgerät als Ergänzung zur kompletten Ananasverarbeitung

Zum Schälen und Entstrunken von Ananas können je nach Bedarf und Kapazität unterschiedliche KRONEN-Geräte eingesetzt werden. Der Ananas-Stückeschneider MPC 100 ist die optimale Ergänzung für den finalen und perfekten Schnitt.

Technische Daten

Maße	LxBxH	485 x 390 x 230 mm
	Gewicht	ca. 15 kg
Sonstiges	Durchmesser des Rohproduktes	85 - 100 mm
	Schnittstärke	15 mm, 20 mm
	Höhe des Rohproduktes	max. 200 mm

Die angegebenen Daten sind Standard-Angaben. Darüber hinaus ist z.B. eine Anpassung an andere Versorgernetze (z.B. 230V/60 Hz) optional möglich (ausgenommen sind manuelle und pneumatische Maschinen). Änderungen sind vorbehalten.