

Vorbereiten, Schneiden

Manueller Ananas-Köpfer MAK

Manuelles Tischgerät zum gleichmäßigen "Top and Tail"-Abschneiden der Ananas-Endstücke
(Blüte und unteres Endstück)

bis 300 Stück/Std. Kapazität



Ihr Nutzen

- ❖ Manueller blitzschneller Schneidevorgang "Top and Tail" in einem Arbeitsgang
- ❖ Variabel auf unterschiedliche Produktgrößen einstellbar (Höhe von Ø 90 mm bis 150 mm)
- ❖ Variabel einstellbar auf Produktlänge

Portrait

"Top & Tail" von frischen Ananas - sauber und blitzschnell

Das stabile Tischmodell MAK ist ein manueller Ananas-Köpfer. Mit einem "Top and Tail"-Schnitt werden bei der frischen Ananas in einem Arbeitsgang blitzschnell die Blüte und das untere Endstück abgeschnitten.

Unterschiedliche Fruchtgrößen können verarbeitet werden, der Abstand der Klängen ist auf die Größe der Ananas einstellbar. Die Frucht wird sauber und akkurat geköpft und ist somit optimal vorbereitet für den folgenden Schälprozess bzw. zur Weiterverarbeitung in Ananasscheiben oder -stücke.

Der manuelle Ananas-Köpfer MAK ist komplett aus säurebeständigem Edelstahl gefertigt. Der manuelle Schneidevorgang und die Reinigung sind schnell und einfach durchführbar.

Produktgruppen



Technische Daten

Maße	LxBxH	430 x 230 x 480 mm
	Gewicht	5,5 kg
Sonstiges	Höhe des Rohproduktes	150 mm
	Durchmesser des Rohproduktes	150 mm

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