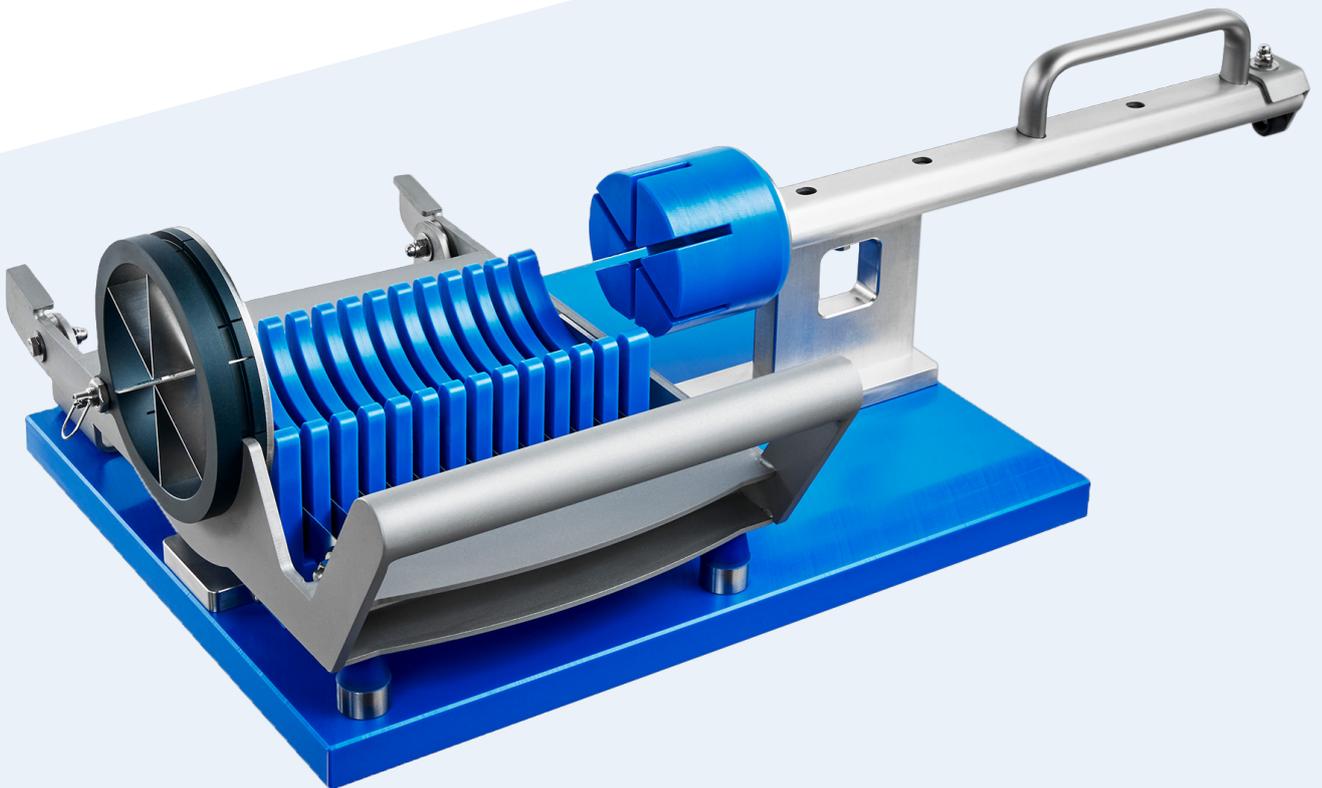


Découpe

Coupeuse d'ananas manuelle MPC 100

Coupeuse d'ananas manuelle de table : pour la découpe ultra-rapide des cylindres d'ananas coupés et étrognés en morceaux réguliers.

jusqu'à 720 pc./h Capacité



Vos avantages

- ✔ Utilisation simple et sûre et découpe ultra-rapide
- ✔ Deux étapes de travail dans un seul appareil
- ✔ Hygiène maximale grâce au nettoyage rapide et aisé
- ✔ Utilisation par une seule personne
- ✔ Grâce à sa construction robuste, convient parfaitement à une utilisation intensive et sans entretien

Portrait

Des morceaux d'ananas frais prêts à déguster, coupés avec précision et rapidement

Ce modèle de table pratique permet de couper des ananas frais en morceaux de la taille d'une bouchée (diviseur pour 2, 4, 6 ou 8 morceaux). La MPC 100 coupe en tranches et en morceaux des ananas d'un diamètre compris entre 85 et 100 mm et d'une longueur jusqu'à 200 mm en « une seule opération ». Pour cela, l'ananas doit avoir été préalablement étêté, pelé et étrogné.

L'utilisation manuelle de cet appareil robuste est extrêmement simple : le cylindre d'ananas pelé et étrogné est placé dans le support de l'appareil. En actionnant le levier, l'ananas est coupé en tranches régulières de 15 ou 20 mm. Au cours de l'étape suivante, les tranches d'ananas passent à travers un diviseur à l'aide d'un poussoir. On obtient ainsi des morceaux d'ananas parfaitement coupés qui permettent de composer des salades de fruits ou des snacks à l'ananas en portions.

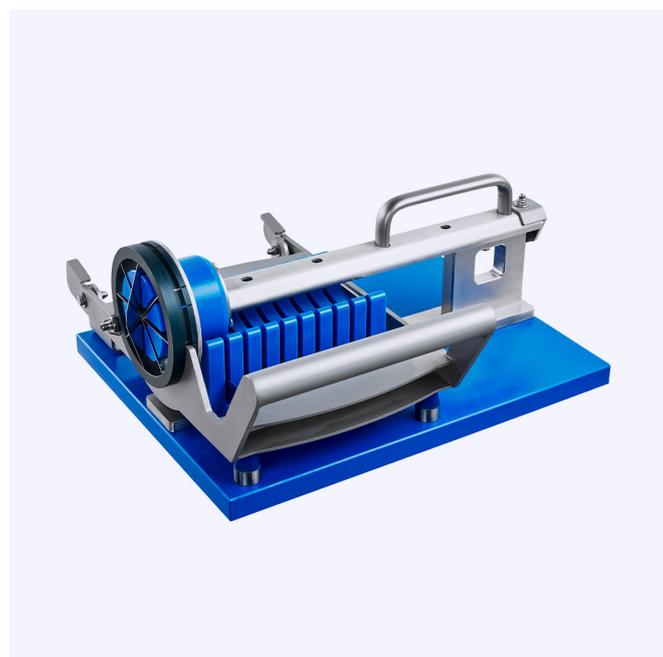
Groupes de produits



La découpe manuelle et le nettoyage sont rapides et aisés.

Pour les transformateurs de fruits, la MPC 100 complète parfaitement la **coupeuse de melon manuelle MMC 150**.

Illustration similaire, sous réserve de modifications techniques.

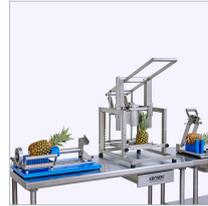


Avantages



Deux étapes de travail dans un seul appareil pour la transformation efficace des ananas

Le coupe ananas MPC 100 réunit deux étapes de transformation dans un seul appareil afin de produire des morceaux d'ananas parfaitement coupés. Les cylindres d'ananas sont d'abord coupés en tranches (15 ou 20 mm) qui sont à leur tour coupées en 2, 4, 6 ou 8 morceaux.



Appareil de table complémentaire idéal pour la transformation complète des ananas

Différents appareils KRONEN peuvent être utilisés pour le pelage et l'étrégnage des ananas en fonction des besoins et des capacités. Le coupe ananas MPC 100 est le complément idéal pour une coupe finale et parfaite.

Données techniques

Dimensions	LxlxH	485 x 390 x 230 mm
	Poids	env. 15 kg
Divers	Diamètre du produit brut	85 - 100 mm
	Épaisseur de coupe	15 mm, 20 mm
	Hauteur du produit brut	max. 200 mm

Les données indiquées sont des données standard. En outre, une adaptation à d'autres réseaux d'alimentation (p. ex. 230V/60 Hz) est par exemple possible en option (à l'exception des machines manuelles et pneumatiques). Sous réserve de modifications.