KRONEN
THE CROWN FOR FRESHNESS

Découpe

Trancheuse à ananas manuelle MASS

Appareil manuel de table pour couper l'ananas en tranches ou en rondelles précises.

600 pièces/h Capacité



© KRONEN GmbH

www.kronen.eu · info@kronen.eu · +49 (0) 78 54 - 96 46 -0

Vos avantages

- Coupe manuelle ultra-rapide de tranches/rondelles d'ananas précises
- Quelle que soit la taille du produit (jusqu'à Ø 95 mm)
- Quelle que soit la longueur du produit (jusqu'à 160 mm)

Groupes de produits

Portrait

Couper de l'ananas frais en tranches parfaites



Avec la trancheuse à ananas pratique MASS, les ananas épluchés et évidés sont coupés en tranches précises. L'appareil convient à toutes les tailles de cylindres d'ananas (jusqu'à Ø 95 mm) et longueurs (jusqu'à 160 mm), aucun réglage spécial n'est nécessaire.

L'épaisseur de coupe standard des tranches est de 10 mm. L'appareil est également disponible avec des épaisseurs de coupe de 8, 15, 20 mm ou plus sur demande.

La trancheuse à ananas MASS est intégralement fabriquée en acier inoxydable résistant aux acides. La coupe manuelle et le nettoyage sont rapides et aisés.

© KRONEN GmbH

Données techniques

Dimensions	LxlxH	430 x 230 x 480 mm
	Poids	7,5 kg
Divers	Hauteur du produit brut	max. 95 mm
	Diamètre du produit brut	max. 95 mm
	Longueur du produit brut	max. 160 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.