

PRODUKTINFORMATION

ADE

Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung



Option: Scheibenständer für 5-6 Scheiben, kunststoffbeschichtet



Option: Mit Auswurfrutsche für individuelle Auffangbehälter



Schneidscheiben A:
1 / 2 / 3 / 8 / 10 mm
5mm-Sichelmesser



Wellenschnitt
AxW:
2 / 3 mm



Julienne-/Stäbchenschnitt F:
2,5x2,5 / 4x4 / 6x6 /
8x8 / 10x10 mm



Reibescheiben S:
2 / 3 / 4 / 7 / 8 / 9 mm
Raspelscheibe ca. 2mm



Würfelgatter C:
5x5 / 8x8 / 10x10 / 20x20 mm

(jeweils nur in Verbindung mit Schneidscheibe A einsetzbar)



Reinigungstools RC
für Würfelgatter C

Gemüseschneider – Modell VITALIS-230

- Zeitsparendes Schneiden von Gemüse, Früchten, Röstis und Mozzarella
- Arbeitstrichter und Sockel aus eloxiertem Aluminium
- Gehäuse, Deckel, Presshebel und Scheibenwelle aus nicht rostendem Stahl
- Stößel, Presser und Sammelbehälter aus widerstandsfähigem Kunststoff
- Höchste Sicherheit während des Betriebs und der Reinigung durch Sensoren gesteuerte Abschaltautomatik
- Einfache Bedienung durch zwei Einfüllschächte für längliches / rundes (Ø50mm) und ovales (155x80mm) Schnittgut
- Ein- / Aus-Schalter IP54
- Einfacher Scheibenwechsel
- Lieferung ohne Scheiben
- Großes Scheiben-Sortiment für jedes Schneidgut verfügbar

Optionen

- Scheibenständer für 5-6 Scheiben
- Auswurfrutsche für individuelle Auffangbehälter

Technische Daten

Modell	Vitalis-230
Art. Nr.	4498
Abmessungen* (BxTxH)	400 x 510 x 790 mm
Stellfläche	225 x 255 mm
Umdrehung	300 U/min
Leistung	0,51 kW
Eigengewicht	24 kg
Stromart	230 V

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.

* bei geöffnetem Presser