

Rettich- und Kartoffelspiralschneider RETTIMAT Profi für die Gastronomie

EINSATZBEREICH

Dieses Gerät hat sich seit Jahren in Restaurants, Bierkellern, Kantinen oder in Biergärten bewährt. Der RETTIMAT Profi wird vorwiegend in der Gastronomie zur Zeit- und Kostenersparnis im Küchenbetrieb zum Spiralschneiden von Rettich, Kartoffeln bzw. Obst und Gemüse eingesetzt. Der RETTIMAT Profi kann an unterschiedlichen Arbeitsbereichen eingesetzt werden, z. B. auf der Theke, einem Tisch oder einer Arbeitsplatte in der Küche. Eine feste Montage ist nicht vorgesehen, aber möglich. Ein Auffanggefäß ist nicht im Lieferumfang enthalten.

FUNKTION

Das gereinigte Gemüse/Obst (geschält – ohne Grün/Stil) wird in einen am Gerät befestigten Messerteller eingelegt und mit einer am Antriebsmotor befindlichen Krallen fixiert. Nach Lösen der Arretierung wird mit Druck auf ein Schneidmesser das Gemüse/Obst automatisch in dünne Spiralen geschnitten. Die geschnittenen Spiralen fallen in das darunter bereitgestellte Gefäß oder gleich in eine Fritteuse (Installation kundenseitig erforderlich).

VORTEILE

- Geeignet für Obst und Gemüse
- Kostenersparnis
- Zeitersparnis
- Gleichmäßiges Schnittergebnis
- Geeignet für die Großgastronomie
- Universell einsetzbar

Online-Anfrage

für Ihre Gastronomieanlage

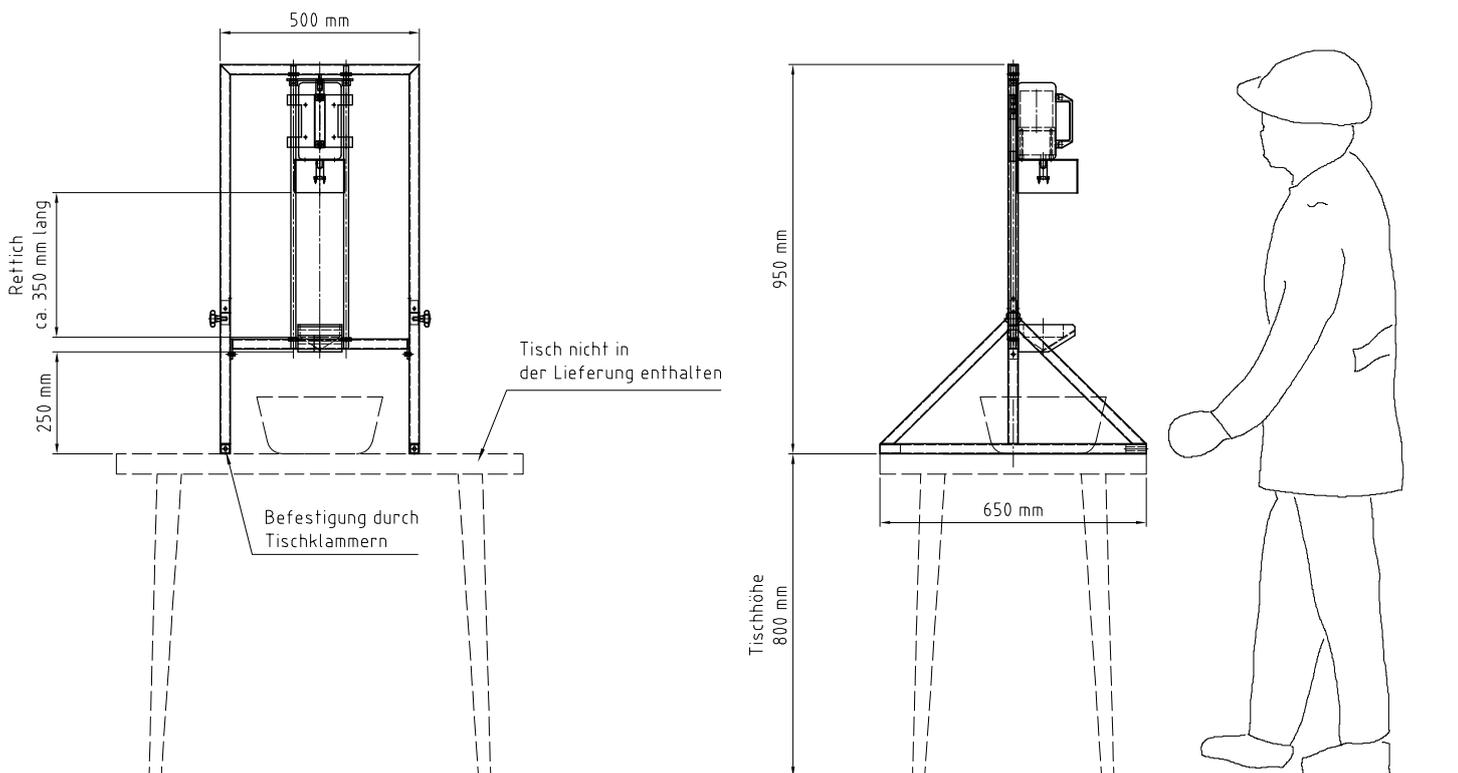
www.zippe!com/gastroanfrage

Spezifikation - ca. Werte

Länge	Breite	Höhe	Gewicht	Ausfertigung
650 mm	500 mm	950 mm	25 kg	Edelstahl

Medienanschlüsse

Elektrischer Anschluss	Kabellänge
230 V	1,5 m



Kontakt

Zippel GmbH
Pommernstraße 29
93073 Neutraubling
Deutschland

Tel.: +49 (9401) 9210-0
Fax: +49 (9401) 9210-25
E-Mail: info@zippe! .com
Internet: www.zippe! .com

Online-Anfrage

für Ihre Gastronomieanlage

www.zippe!.com/gastroanfrage