

MÁQUINAS DE CORTE

Aumenta la productividad disminuyendo el tiempo de trabajo frente a sistemas convencionales

Gama de Corte Profesional con 4 modelos de corte manual. Con un diseño robusto y ergonómico, gracias a sus cuchillas de acero inoxidable (resistentes a la corrosión), aseguran un corte uniforme y de gran calidad. Ideales para cualquier cocina Industrial, su fácil manejo permite obtener un óptimo rendimiento con el mínimo esfuerzo.

Augmente la productivité et diminue le temps de travail par rapport aux systèmes conventionnels

Gamme de Coupe Professionnelle avec 4 modèles de coupe manuelle. Avec une conception robuste et ergonomique, notamment grâce aux lames en acier inoxydable (résistantes à la corrosion), ils garantissent une coupe uniforme et de grande qualité. Ils s'adaptent parfaitement aux différents types de cuisine industrielle et la facilité de manipulation permet d'obtenir un rendement optimal avec le moindre effort.

Erhöht im Vergleich zu konventionellen Systemen die Produktivität bei geringerer Arbeitszeit

Profi-Allerschneidern mit 4 Modelle im Bereich Handschneidemaschinen. Robustes und ergonomisches Design; seine Edelstahlklingen (rostresistent) garantieren einen gleichmäßigen, präzisen Schnitt. Ideal für jede Industrieküche, da die einfache Bedienung optimale Leistung bei minimalem Aufwand erlaubt.

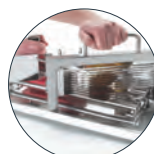
Increases productivity by reducing working time when compared to conventional systems

Range of Professional Cutting Utensils with 4 new manual cutting models. With a robust and ergonomic design, its stainless steel (corrosion resistant) blades ensure a smooth and high quality cut. Ideal for any Industrial kitchen, their ease of use enables optimum performance with minimum effort.

Aumenta a produtividade reduzindo o tempo de trabalho em comparação com os sistemas convencionais

Gama de Corte Profissional com 4 novos modelos de corte manual. Com um design robusto e ergonómico, graças às suas lâminas de aço inoxidável (resistentes à corrosão), asseguram um corte uniforme e de grande qualidade. Ideais para qualquer cozinha industrial, o seu fácil manejo permite obter um ótimo rendimento com o mínimo esforço.

10 cuchillas de corte
10 cutting blades



Asa de gran robustez para transportar la máquina
10 cuchillas para un perfecto laminado
Bandeja recoge alimentos
Ventosas de sujeción

Anse extrêmement robuste pour transporter la machine
10 lames pour une plastification parfaite
Plateau destiné au ramassage des aliments
Préhension ventouses

Extrem robuster Tragegriff
10 Klingeneine für perfekte Laminierung
Servierplatte
Greif Saugnäpfe

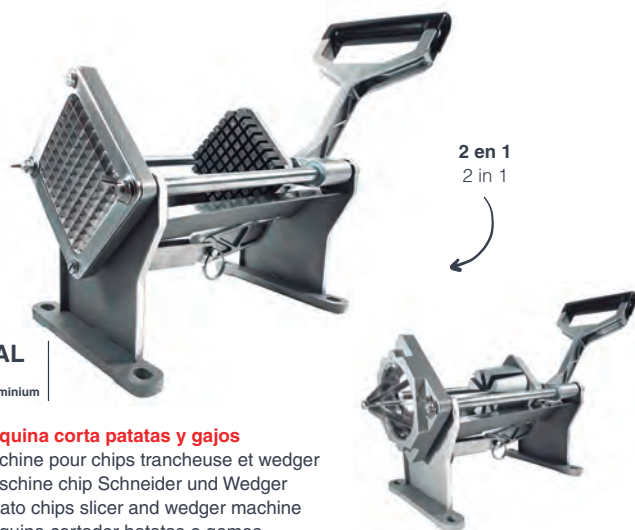
Robust handle for carrying the machine
10 blades for a perfect lamination
Food collection tray
Gripping suckers

Asa de grande robustez para transportar a máquina
10 lâminas para uma laminação perfeita
Bandeja recolhadora de alimentos
Ventosas de sujeción

Máquina corta tomates

Machine pour couper tomates
Maschine Schneidt Tomaten
Tomato cutter machine
Máquina cortador tomate

Ref	Espesor (mm) / Nº rodajas	cm	Kg	U.Venta
60510	5,5 / 9 rodajas	43x20x21	5,20	1



2 en 1
2 in 1



Colóquelo donde quiera (mesa-pared-tabla)
4 cuchillas diferentes; 7x7 mm / 10x10 mm / 15x15 mm / 8 gajos
Estructura desmontable y fácil limpieza

Placer où (table-mur-table)
4 lames différentes; 7x7 mm / 10x10 mm / 15x15 mm / 8 coins
Structure démontable et facile à nettoyer

Legen Sie sie, wo immer (Tabelle-Wand-Bohle)
4 verschiedenen Klingen; 7x7 mm / 10x10 mm / 15x15 mm / 8 Scheiben
Leicht zu reinigende auseinandermontierbare Struktur

Place it wherever (table-wall-board)
4 different blades; 7x7 mm / 10x10 mm / 15x15 mm / 8 wedges
Collapsible structure and easy cleaning

Coloque-o onde quer (tabela - parede-tabela)
4 lâminas diferentes; 7x7 mm / 10x10 mm / 15x15 mm / 8 cunhas
Estrutura desmontável e de fácil limpeza

AL
Aluminium

Máquina corta patatas y gajos

Machine pour chips trancheuse et wedger
Maschine chip Schneider und Wedger
Potato chips slicer and wedger machine
Máquina cortador batatas e gomos

Ref	Dados (mm)	Gajos	cm	Kg	U.Venta
60513	7x7 / 10x10 / 15x15	8	26x26x42	8,0	1



Soporte de sujeción a la superficie de trabajo
Work surface support bracket

3 cuchillas de corte
3 cutting blades



Colóquelo donde quiera (mesa-encimera-tabla)
3 cuchillas diferentes; 6x6 mm / 8x8 mm / 10x10 mm
Estructura desmontable y fácil limpieza

Placer où (table-worktop-table)
3 lames différentes; 6x6 mm / 8x8 mm / 10x10 mm
Structure démontable et facile à nettoyer

Legen Sie sie, wo immer (Tabelle-Arbeitsplatte -Bohle)
3 verschiedenen Klingen; 6x6 mm / 8x8 mm / 10x10 mm
Leicht zu reinigende auseinandermontierbare Struktur

Place it wherever (table-worktop-board)
3 different blades; 6x6 mm / 8x8 mm / 10x10 mm
Collapsible structure and easy cleaning

Coloque-o onde quer (tabela- bancada-tabela)
3 lâminas diferentes; 6x6 mm / 8x8 mm / 10x10 mm
Estrutura desmontável e de fácil limpeza

Corta patatas chip 3 cortadores

Coupe-Frites 3 Lames
Pommes Frites-Schneider, 3 Klingen
Potato Chips Cutter 3 Blades
Corta-batatas chip 3 cortadores

Ref.	Dados (mm)	U.Venta
60343	6x6 / 8x8 / 10x10	1



Amortiguadores para evitar golpes al cortar los alimentos
Asa empujador robusta para un mejor manejo
Patas de goma para una mejor sujeción

Amortisseurs pour éviter les coups pendant la coupe des aliments
Poignée pousseur robuste pour une meilleure manipulation
Pieds en caoutchouc pour une saisie optimale



Stoßdämpfer für geschmeidigeres Schneiden
Robuster Restehalter für einfache Bedienung
Antirutsch-Gummifüße



Shock absorbers to prevent any knocks when cutting food
Robust pusher handle for better handling
Rubber feet for better grip

AL
Aluminium

Máquina corta patatas vertical
machine pour chips trancheuse vertical
Vertikale Maschine chip Schneidt
Vertical chips slicer machine
Máquina cortador batatas vertical

Ref	Dados (mm)	cm	Kg	U.Venta
60511	10x10	20x20x48	6,0	1