

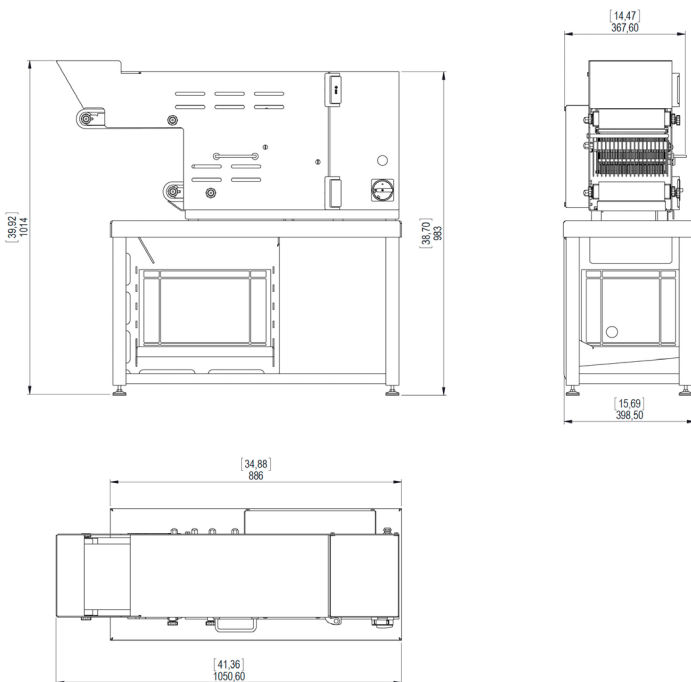
STREIFEN- & WÜRFELSCHNEIDER/ STEAKER (FLEISCHMÜRBER)



ST200

Kompakt, robust, unverzichtbar - die ideale Lösung für alle, die eine kleine, zuverlässige, vielseitige und leicht zu reinigende Maschine suchen.

Maschine zum Streifen- & Würfelschneiden sowie zum Steaken von frischem Produkt ohne Knochen.



Technische Daten

	ST200
Height	494 mm / 19.54"
Width	1038 mm / 40.85"
Depth	360 mm / 14.18"
Weight	80 Kg - 176.37 lb
Motor Power	0.4 Kw
Maximum cutting width	200 mm / 7.87"
Minimum strip thickness (5mm pitch)	5 mm - 0.2"
Working speed	0.245m/sec
Overall dimension with basement (W x D x H) *OPTIONAL	1038x553,5x995 40.85x21.79x39.17



1. Ideal für Restaurants, Caterer oder Metzgereien

Die ST200 lässt sich in Sekundenschnelle von einer Maschine zum Schneiden von Streifen oder Würfeln aus knochenlosem Frischfleisch in einen Steaker umwandeln, ohne dass Werkzeuge erforderlich sind.



2. Einfacher Zugang für Wartung und Reinigung

Einfache, werkzeuglose Reinigung durch minimalen Platzbedarf auf dem Tisch, voller Zugang zu den Schneid-oder Weichmachersätzen für Reinigung und Austausch.



3. Optimales Schneiden und Steaken von Fleisch

Hohe Schneide- und Steakerleistung ohne vorheriges Anfrieren der Produkte.



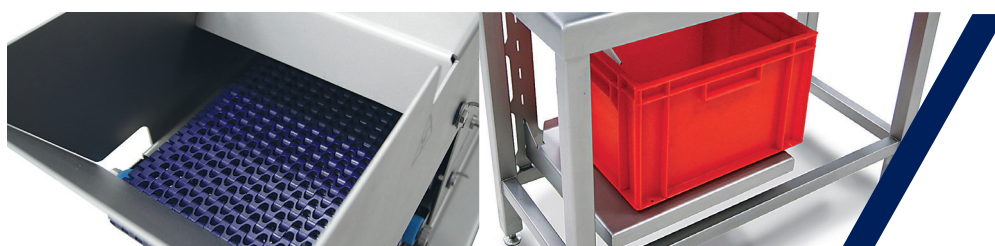
4. Einfach zu bedienen

Sie ist benutzerfreundlich, für die Inbetriebnahme ist kein spezialisierter Grasselli-Techniker erforderlich.



5. Stellen Sie die Maschine auf, wo immer Sie möchten!

Mit dem optionalen Untergestell aus Edelstahl kann die ST200 in eine freistehende Maschine verwandelt werden, die sich leicht im Arbeitsbereich bewegen lässt.



Visit our website

