

TOMATENSCHNEIDEMASCHINE MODELL CTX40 LOUIS TELLIER



S O L U Z I O N I F O O D S E R V I C E

PROFIPRODUKT VON HÖCHSTER QUALITÄT AUS ALUMINIUMGUSS UND EDELSTAHL

Dieser Tomatenschneider wurde entwickelt, um Zeit zu sparen.

Er eignet sich für Großproduktionen wie Gemeinden und Schnellimbissbetriebe.

Ideal für Salate, Burger oder Sandwiches. Auch zum Schneiden von Zitronen, Orangen oder Kiwis geeignet.

Das hocheffiziente Gerät nimmt 60 Prozent weniger Platz auf der Arbeitsfläche in Anspruch als andere, sperrige Geräte.

Die rasiermesserscharfen Klingen schneiden selbst reife Tomaten mit problemloser Präzision

Dank eines speziellen selbstschmierenden Materials ist die Bewegung des Laufs immer leichtgängig

Ausgestattet mit einem vertikalen Griff und Schutzvorrichtungen, die den Benutzerkomfort und die Sicherheit verbessern.

Schnell und einfach zu reinigen.

- Einfache Handhabung und guter Halt auf der Arbeitsfläche dank 4 Saugnäpfen und einer Kappe, die ein Verrutschen während des Gebrauchs verhindert
- Horizontale Schnittqualität, die Saftverluste verhindert: gezackte Klingen erleichtern das Schneiden auch sehr reifer Tomaten
- Hygiene: Edelstahlkonstruktion, die spülmaschinenfest ist.
- NF-Zertifikat für Lebensmittelhygiene
- Absolute Sicherheit: 2 Schutzvorrichtungen, die den Zugang zu den Klingen verhindern, Sicherheitsstift für den Wagen und Tragegriff
- Standard-Scheibendicke: 5,5 mm