

Schneiden

# Gemüsespiralen- Schneidemaschine SPIRELLO 150

Der Klassiker für die moderne und frische Küche: Automatisches Schneiden von dekorativen  
Gemüsespiralen oder -streifen in höchster Qualität - für vegane Spaghetti oder in  
Frischkostsalaten

**340 kg/Std.** Kapazität



## Ihr Nutzen

- ✓ Perfekte und gleichbleibende Schnittqualität in hoher Verarbeitungsgeschwindigkeit
- ✓ Hoher Ertrag mit minimalem Abfallanteil dank intelligenter Schneidetechnik
- ✓ Große Auswahl an Schneidewerkzeug für unterschiedliche Produktgrößen
- ✓ Geringer Personalaufwand: nur 1 Person ist notwendig für die Bedienung der Maschine
- ✓ Einfache Bedienung und Reinigung durch gute Zugänglichkeit

## Produktgruppen



## Portrait

### Vorbildlich in Präzision und Leistungsstärke: bunte Gemüsespiralen schneiden in großen Mengen

Die SPIRELLO 150 ist eine Schneidemaschine für die Verarbeitung von großen Mengen Gemüse in perfekte und dekorative Spiralen oder Streifen. Eine bunte Vielfalt von z.B. Karotten, Kartoffeln, Kürbis, Rettiche, Zucchini, Sellerie oder andere feste Gemüse- und Obstsorten können sauber und sekundenschnell geschnitten werden, dabei beeindruckt die SPIRELLO 150 mit hoher Präzision, Ausdauer und Effizienz.

Mit bis zu 680 Umdrehungen pro Minute schneidet die SPIRELLO 150 das Produkt sekundenschnell in meterlange Spiralen, die optional mit einem Längenbegrenzungsmesser über eine Intervalltaktung in 7 Stufen gekürzt werden können.



Die Maschine ist mit zwei Wechselmagazinen ausgestattet, davon wird ein Magazin jeweils im Wechsel mit der Rohware bestückt währenddessen im zweiten Magazin das Gemüse in Bearbeitung ist. Das bedeutet, dass die SPIRELLO 150 ohne Unterbrechung im Einsatz sein kann. Mit einer variablen Geschwindigkeitsregelung in 7 Stufen wird je nach Beschaffenheit des Produkts ein optimales Schnittergebnis erzielt.

Die Maschine verfügt über ein automatisches Trennsystem zwischen Gutprodukt und Abfallprodukt. Dabei punktet die SPIRELLO 150 mit einem äußerst minimalen Abfallanteil, da das Gemüseprodukt komplett – bis auf ein kleines Kopfende – in Spiralen geschnitten wird.

Für eine schnelle und effektive Ausbringung bieten ist optional ein Austrageband erhältlich.

## Vorteile



### Hohe Produktivität - minimaler Abfall

Gutprodukt und Abfallprodukt werden automatisch getrennt. Die SPIRELLO 150 punktet mit einem äußerst minimalen Abfallanteil, da das Gemüseprodukt komplett – bis auf ein kleines Kopfende – in Spiralen geschnitten wird. Durch die integrierte SPS-Steuerung ist zudem eine flexible Umstellung auf das jeweilige Produkt bzw. Produktgröße möglich.



### Großartige Schnittergebnisse – in jedem Format

Die SPIRELLO 150 schneidet große Mengen Gemüse schnell und sauber in meterlange, dekorative Spiralen. Diese lassen sich optional mit einem Längenbegrenzungsmesser über eine Intervalltaktung (7 Stufen) kürzen. Es wird stets ein optimales Schnittergebnis erzielt. Das Gemüse wird durch Produktzentrierungen gehalten, die entsprechend den kundenseitigen Wünschen dem Produkt angepasst sind (Verarbeitung von Gemüse mit Ø bis zu 150 mm, Länge bis zu 300 mm, Gewicht von max. 2,5 kg).



### Einfache Bedienung und hervorragende Leistungsstärke

Die SPIRELLO 150 ist bedienbar mit nur einer Person und ohne Unterbrechung im Einsatz – mit bis zu 680 Umdrehungen pro Minute.

Ausgestattet mit zwei Wechselmagazinen lässt sich die SPIRELLO 150 mit Rohware befüllen, ohne dass die Bearbeitung des Gemüses unterbrochen werden muss. Ein Messerwechsel aufgrund unterschiedlicher Produkte oder Produkteigenschaften kann rasch und mühelos durchgeführt werden.



### Optimale Wartung und Reinigung

Durch die robuste Bauart in Edelstahl ist die SPIRELLO 150 für eine lange, wartungsfreie Benutzung optimal geeignet. Der voll zugängliche Innenraum sowie glatte Oberflächen ermöglichen eine schnelle und einfache Reinigung und maximale Hygiene

## Technische Daten

<b>Elektrische Leistung</b>	Leistung	0,9 kW
	Spannung	230 V N/PE
	Frequenz	50 Hz
<b>Maße</b>	LxBxH	600 x 845 x 1700 mm
	Gewicht	180 kg
<b>Luft</b>	Arbeitsdruck	6 bar
<b>Sonstiges</b>	Länge des Rohproduktes	max. 300 mm

Die angegebenen Daten sind Standard-Angaben. Darüber hinaus ist z.B. eine Anpassung an andere Versorgernetze (z.B. 230V/60 Hz) optional möglich (ausgenommen sind manuelle und pneumatische Maschinen). Änderungen sind vorbehalten.