

Frissen előkészített zöldségek, gyorsan és megbízhatóan

Az egészségüket tudatosan őrző mai fogyasztók kényesebbek az étel minőségére és higiéniájára, mint valaha. Ezért a frissen, a helyszínen előkészített zöldségek felhasználása ma már mindenfajta és minden méretű vendéglátói tevékenység esetében alapvető követelmény. Az IMC zöldségelőkészítő sorozathoz olyan hámozó és daraboló készülékek tartoznak, amelyben kis és nagy konyhák egyaránt megtalálhatják a számukra leginkább megfelelő méretet. Kialakításuknak és kivitelüknek köszönhetően gyorsan és gazdaságosan végzik el a munkát napról-napra, évről-évre. Az IMC minőség sohasem okoz szá-

S sorozat

Burgonyahámozók



S12/28

S25/56

- 12 és 25 kg-os egységek • Ideális megoldás sok burgonya hámozásához • Igen megbízható és tartós • Biztonságos, egyszerű, gondtalan üzemeltetés • Könnyű felállítani, tisztítani és karbantartani.

Az IMC S-sorozatú hámozógépei mindenütt megtalálhatók, ahol jelentős mennyiségű zöldségfélélt kell megtisztítani. A készülékeket arra tervezték, hogy a legnagyobb vendéglátói követelményeket is kielégítsék; ezek a nagy kapacitású és kis karbantartás-igényű munkagépek a hal- és chip-kereskedelemben is megérdemelten kedvelt eszközök. A legkiválóbb minőségű rozsdamentes acélból és öntvényekből készült szerkezet a robusztus kivitel mellett könnyen tisztítható. A kémlelőnyílással ellátott csuklós fedél és az

ötvözetből öntött kényszerzárású ajtó lehetővé teszi a gép menet közbeni töltését és ürítését. A vízvezetés levegő-megszakítóval van ellátva. A konyhai személyzet gyorsan és könnyen cserélheti ki a koptató hatású hámozólemezeket és hengerbéléseket. A bélések az élettartam növelése érdekében megfordíthatók. Hámozó-mosó változat szintén kapható, és a külön rendelhető magas állványról a burgonya közvetlenül a mosómedencébe üríthető.

Műszaki adatok

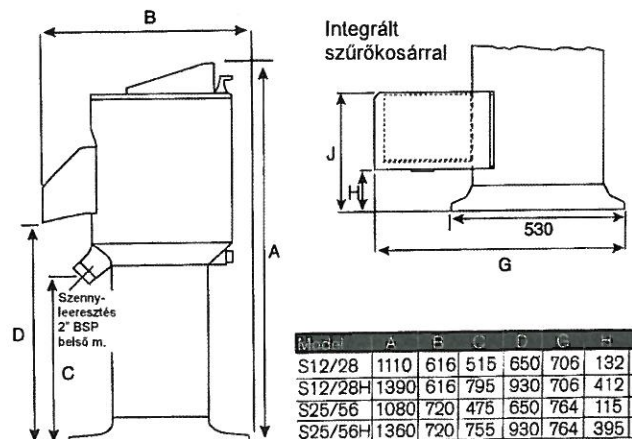
A fuvarozási adatokat lásd a 25-26 oldalon

	S12/28(H)	S25/56(H)
Kapacitás	12 kg	25 kg
Teljesítmény	300 kg/h	600 kg/h
Motor	0,37 kW	1,1 kW
Feszültségek	220/240 - 1 - 50	
Más feszültség is kaphatók	vagy 380/415 - 3 - 50	
Biztosítékok	5A 1-fázis: 10 A 5A 3-fázis: 5 A	
Hajtás módja	fogaskerék	
Szerkezet	rozsdamentes acél és ötvöztött öntvény	
	JELLEMZŐK ÉS OPCIÓK	
Időzítő/indító	☐	☐
Hulladék-kidobás	☐	☐
Beépített szűrőkosár	☐	☐
Felfogó tartály	☐	☐
Vízvezető tömlő kl.	☐	☐
Mosó változat	☐	☐
Magas állvány	☐	☐
Feszültséghiány-kioldás	Opcionális időzítő/indítóval	Opcionális időzítő/indítóval

O = választható

Méretek mm-ben
2,5 m kábellel szállítva

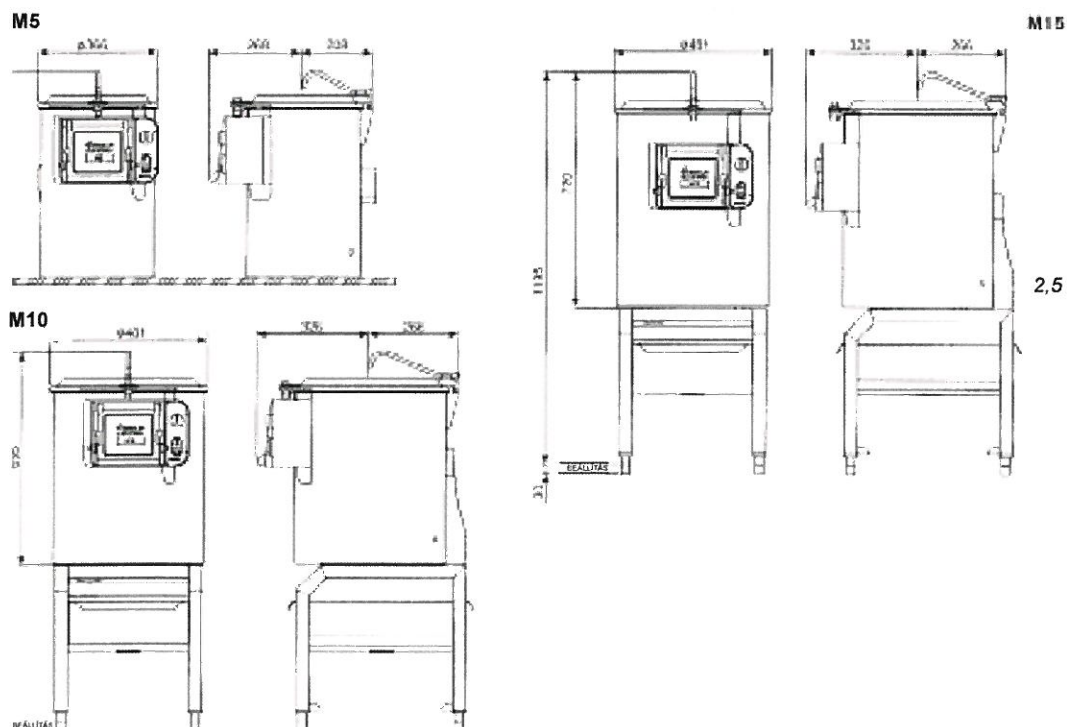
S12/28(H)
& S25/56(H)





M15

- Helytakarékos beépített szűrőkosár • Vízbevezetés levegő-megszakítóval
- Reteszelt fedél nézőablakkal



Méreték mm-ben
2,5 m kábellel szállítva



Mivel sokkal több egyszerű hámozógépnél, ez a készülék nélkülözhetetlen segítőtárs a nagyüzemi konyhában. Ezek a sokoldalú, hatékony gépek alig egy perc alatt hámozzák meg a teljes burgonya- vagy zöldség-töltet, de ezenfelül gazdaságosan és eredményesen végeznek el más előkészítési feladatokat is. Az M-sorozat többféle lemezzel dolgozik, melyek mind-

A standard hámozólemez kiegészítéseként egy késes lemez is kapható amely simább, tetszetősebb külsőt ad a burgonyának és répának. A hagymához és mogoróhagymához külön hámozólemez van. A mosólemez a nyári zöldségekhez használható. Még kagylómosáshoz is kapható külön lemez, valamint kosár a saláta-centrifugáláshoz!

egyike más feladatot lát el. Hasznos jellemzőik közé tartozik a tiszta, rozsdamentes acél konstrukció, a biztonsági fedél és a belső ajtó, a beépített kezelőszervek, a rugalmas hulladékeltávolító és vízbevezető csatlakozások. Könnyen érthető, hogy az M-sorozat az egész világon nagy elterjedtségnek örvend.

És most az M-sorozat opcionális, könnyen felszerelhető henger-béléssel is kapható, amellyel még gyorsabb a burgonyahámozás. Az egyes lemezek gyorsan és könnyen kicserélhetők.

A gép felállítása egyszerű feladat. Az állványos modellek kivehető, beépített szűrőkosárral vannak felszerelve, ami helyet takarít meg, és megkönnyíti a gép körüli takarítást.

Akárcsak a V és S sorozatok, az M-sorozat kialakítása és gyártása is kielégíti a szigorú európai minőségi előírásokat és WRAS jóváhagyással is rendelkezik.

Műszaki adatok

A fuvarozási adatokat lásd a 25-26 oldalon

	M5	M10	M15
Kapacitás	5 kg	10 kg	15 kg
Teljesítmény	130 kg/h	280 kg/h	400 kg/h
Motor	0,18 kW	0,37 kW	0,37 kW
Feszültségek	220/240-1-50 vagy 380/420-3-50		
Biztosítékok	1-fázis: 10 A	1 fázis: 10 A	1 fázis: 10 A
	3-fázis: 5 A		
Biztonság	Fedél-reteszelés, ajtó biztonsági terelőlemez, feszültséghiány-kioldás		
Vízkidobás	Hátul	Hátul	Hátul
	JELLEMZŐK ÉS OPCIÓK		
Időzítő	✓	✓	✓
Állvány	○	✓	✓
Szűrőkosár	○	✓	✓
Standard hámozólemez	✓	✓	✓
Nagy hagyma hámozólemez	○	○	○
Kis hagyma hámozólemez	○	○	○
Késes hámozólemez	○	○	○
Mosólemez	○	○	○
Kagylómosó lemez	○	○	○
Salátacentrifugáló kosár	○	○	○
Hámozó bélés	○	○	○
Tartálybillentés	○	x	x
Vízbevezető tömlő klt.	○	○	○
Vízszabályozó szelep	○	○	○

✓ = alapkitétel ○ = választható x = nem alkalmazható

SM25 Burgonyahámzó

WRAS
APPROVED
PRODUCT



SM25

- 25 kg kapacitású egység, ideális a nagyobb konyhákhoz • Alapkitelben: beépített időzítő • Könnyen felállítható, tisztítható és karbantartható • Állvánnyal és beépített szűrőkosárral

Az SM25 burgonyahámzó az S-sorozatú hámozógépek minden előnyével rendelkezik, de még ennél is többet nyújt. A saját állványán álló SM25 fedele teljes mértékben reteszelt. A beépített szűrőkosár értékes helyet takarít meg a gép körül, és az időzítő berendezés kényelmessé teszi használatát. Az indító és leállító gombok jól hozzáférhető helyen, a kiadó vályú mellett vannak

elhelyezve. A hengerbélések gyorsan és könnyen cserélhetők, és az élettartam növelése érdekében kifordíthatók. Akárcsak az S-sorozatú gépek, az SM25 készülék is rendelhető opcionális mosó vagy kombinált hámozó/mosó funkciókkal, a még rugalmasabb alkalmazhatóság céljából.

Műszaki adatok

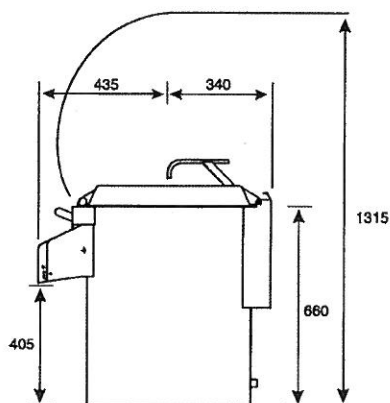
A fuvarozási adatokat lásd a 25-26 oldalon

	SM25
Kapacitás	25 kg
Teljesítmény	600 kg/h
Motor	1,1 kW
Feszültségek	220/240 - 1 - 50
Más feszültség is kaphatók	vagy 380/415 - 3 - 50
Biztosítékok	1-fázis: 10 A 3-fázis: 6 A
JELLEMZŐK ÉS OPCIÓK	
	beépített
Időzítő	✓
Szűrőkosár	✓
Állvány	✓
Vízbevezető tömlő klt.	○
Mosó változat	○
Magas állvány	○
Vízszabályozó szelep	○
Feszültséghiány-kioldás	✓
Fedél-reteszelés	✓

✓ = alapkivitel

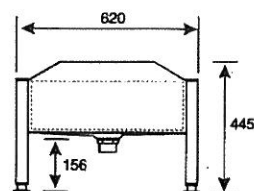
○ = választható

SM25



Méretetek mm-ben
2,5 m kábellel szállítva

SM25 állvány és
szűrőkosár



PC2 Chip-készítő



PC2

Kevés hulladék • Könnyen tisztítható – szerszám nélkül • Megbízható és tartós • Teljes biztonság – reteszelt garat és késblokk • 25 kg chipset vág fel percenként • 6, 10, 12, 14, 17×14 mm chips • Állvány választható

A PC2 chip-készítő gyakorlatilag kiküszöböli a hulladékot, páratlanul megbízható és könnyen tisztítható. Ez a kompakt, egyszerűen használható aprítógép percenként 25 kg chipset szeletel fel, ami több mint elég a hal- és chips-boltok, valamint a nagy konyhák és az elvitelre történő eladás számára. A kés-blokkok széles választéka sokféle chips felvágására alkalmas, és még cakkos szeleteket is tud készíteni. A kések edzett rozsdamentes acél-

ból készülnek és egyenként cserélhetők, ami minimálisra szorítja az üzemi költségeket. A késblokk és a betöltő garat reteszelve teljes biztonságot nyújt a kezelő számára. A PC2 chips-készítő gép tisztogatás céljából gyorsan, szerszámok nélkül is szétszedhető. A rozsdamentes acél házat és betöltő garatot csak le kell törölni, és olyan lesz, mint új korában.

Műszaki adatok

A fuvarozási adatokat lásd a 25-26 oldalon

	PC2
Teljesítmény	25 kg/min
Garat-befogadóképesség	kb. 12 kg
Motor	0,18 kW
Feszültség	220/240 - 1 - 50
Biztosíték	10 A
Késblokkok, mm	6, 10, 12, 14, 17×14
Cakkvágó blokk, mm	6 (rendelésre más méret is)
Biztonsági reteszelés	Garat és késblokk
Felállítás	Mosogató, asztal vagy állvány
Felállításhoz szükséges hely	640 × 370 mm
Kiadási magasság állványos kivitelnél	795 mm
Állvány	opció

Méretek mm-ben
2,5 m kábellel szállítva

