
DIVERSE GEMÜSE SCHNEIDMASCHINEN

- **Kohlbohr- und Teilmaschine**

Der Kohl wird manuell auf ein Mitnehmerband aufgelegt. In der Bohrstation wird der Stiel ausgebohrt und in der folgenden Schneidstation wird der Kohl in 2 oder 4 Teile geteilt. Alles erfolgt automatisch. Die geschnittenen Teile fallen auf ein Verleseband.

- **Kohlschneider**

Kompakte Bauweise, grosse Messerscheibe, guter Schnitt, hohe Leistung. Ganzer Antrieb mit Messerscheibe um 90° schwenkbar für leichte Reinigung und einfachen Zugang zu den Messern. Auslauf in 200 Liter Kutterwagen oder auf ein Abtransportband.

- **Gurken in dicke Scheiben schneiden**

Diese Maschine schneidet den Gurken an beiden Enden einen Teil ab (Top & Tail), unabhängig von der jeweiligen Länge, und den Rest in Scheiben von 20 mm oder 40 mm.

- **Karottenteiler für Julienne-Schnitt**

Diese Maschine schneidet Karotten in 40 mm lange Stücke, um die ideale Länge für den Julienne-Schnitt zu erhalten.

Als Zusatzfunktion kann auch ein Top- und Tail Schnitt gemacht werden. Am Beschickungsband können mehrere Personen gleichzeitig Karotten einlegen.

Ein Vollautomat ist auch erhältlich.

- **Stäbchenmaschine für Karotten und Sellerie**

Die rationelle Art, Stäbchen zu schneiden. Einfache Bedienung und hohe Leistung zeichnen diese Maschine aus.

- **Lauschneider für Foodtainer**

Der einzelne, ganze Lauch wird auf ein Mitnehmerband gelegt, wo die Wurzel abgeschnitten und der Rest in 150 mm lange Teile geschnitten wird. Ausgerüstet mit 4 Kistenauflagen, können 4 Personen gleichzeitig Lauch auflegen.

- **Paprika Entkern- und Schneidmaschine**

Kleine, kompakte Maschine. Manuelles Beschicken, automatisches Entkernen und Schneiden in 2, 4 oder 8 gleichmässige Stücke. Ebenfalls erhältlich ist eine Sortiermaschine.

- **Blumenkohlschneider**

Das Produkt wird automatisch ausgebohrt und aufgeschnitten. Die geschnittenen Teile fallen auf ein Austragsband. Die Maschine ist mit 2 oder 4 Arbeitsstationen erhältlich.

- **Kartoffelteiler in 2-4-6-8 Segmente**

Die Kartoffeln werden automatisch in die richtige Lage gebracht und in der Schneidstation in die gewünschte Anzahl Segmente geschnitten.

- **Peterli-Schneider (Speedy Cutter)**

Die Schneidmaschine für perfekt geschnittenen Peterli. Gleichmässig und fein.

Das ganze Angebot an erstklassigen **FAM GEMÜSE-SCHNEIDMASCHINEN** finden Sie unter <http://www.fam.be/>

Von allen Maschinen können wir Ihnen Fotos zustellen, sowie unverbindlich ein Angebot für Ihren Bedarf ausarbeiten.