



Schnitzelplätter

Schnitzelplätten und der dadurch mit Blut und Fleischresten verdreckte Arbeitsplatz gehört dank unserem Schnitzelplätter der Vergangenheit an. Unser manuell betriebener Schnitzelplätter ist einfach und sicher zu bedienen. Durch die von unseren Ingenieuren einzigartig entwickelte Hebelmechanik kann man mühelos sekundenschnell und ohne großen Kraftaufwand die Schnitzel mit einem Pressdruck von bis zu 2,5 Tonnen auf eine voreingestellte Dicke pressen.

Nie wieder müde und schwere Arme vom Klopfen.

Im ständigem Dialog mit Experten aus der Gastronomie ist es uns gelungen ein Gerät zu entwickeln, das sowohl für den Dauerbetrieb in Großküchen wie auch für den Imbiss und Bistrobereich einsetzbar ist. Die schnelle stufenlose Regulierung des Pressplattenabstandes ermöglicht die Verarbeitung aller Fleischgrößen vom Schnitzel bis zum Steak.

Alle mit dem Fleisch in Berührung kommenden Komponenten sind ohne Demontage leicht zu reinigen.

Die Verwendung hochwertiger Materialien und ausgereifter Bauteile garantieren den langlebigen Einsatz der Schnitzelpresse. Die kompakte und hochwertige Bauweise entspricht den gesetzlichen Unfallverhütungsvorschriften.

Maschine ist in verschiedenen Grössen erhältlich.

Artikelnummer: 79525 Schnitzelplätter Typ L

- Pressfläche: 300 x 200 mm
- Presskraft: bis 1.3 Tonnen (13 KN)

Artikelnummer: 80122 Schnitzelplätter Typ XXL

- Pressfläche: 440 x 265 mm
- Presskraft: bis 2.5 Tonnen (25 KN)

Produktvideo



