



Maschinen

Produkte: OMAS und OMEGA



Omega - Master

Diese Maschine ist ein unentbehrlicher Helfer und sollte in keiner Küche fehlen, speziell gebaut für Profi's mit hohen Anforderungen an Leistungsfähigkeit sowie Top Hygiene. Dank neuester Technik und einfacher Bauweise ist die Maschine leicht zu bedienen, mit wenigen Handgriffen ist sie zerlegt und somit leicht zu reinigen und entspricht den neusten SUVA-/CE-Schutzbestimmungen. Lassen Sie sich überzeugen von der universellen Anwendbarkeit, verlangen Sie eine Offerte oder eine Vorführung in Ihrem Betrieb.

Technische Daten: Drehstrommotor 400 V 3ph
0,6 PS, Low Volt Sicherheitssteuerung, Gewicht 25
kg CE Norm.

Schneidscheibe: 30 verschiedene Schnittarten Wellenschnitt / Gaufretteswürfel / Risssoleleisten (Pommes-Frites etc) Streifen / Julienne (Allumettes) Reiben grob (Rösti etc) Reiben fein (Käse etc).

