

Krefft Küchenmaschinen - Professionelle Systemlösungen



Krefft Gemüseschneider AG 3 und G 24

Schneiden, Reiben oder Raspeln, für die Speisenvorbereitung finden Sie in unserem umfangreichen Schneid- und Reibscheiben-Sortiment für nahezu jede Aufgabenstellung eine Lösung, wie z. B. für die Verarbeitung von Gurken, Kohl, Zwiebeln, Chicorée, Paprika, Karotten, Radieschen, Porree, Kartoffeln, Rettich, Käse, Äpfel, Kartoffeln, Nüssen, Mandeln, uvm.

Hier die Vorteile in der Übersicht:

- Gemüseschneider **AG 3** die kleine Lösung für geringe Schneidmengen
- Gemüseschneider **G 24** mit Schneidvorsatz speziell für Langgemüsearten wie Rettich, Gurken, o.ä.
- Sichelmesserscheibe für Gemüseschneider **G 24** mit mehrfach verstellbaren Schnittstärken-Einstellungen
- Für das Wechseln der Schneid- oder Reibscheiben wird kein Werkzeug benötigt
- Die bewährte Höhe des Schneidgut-Auswurfes beim Gemüseschneider **G 24** ermöglicht die Verwendung vorhandener Gastronomiebehälter oder Schüsseln
- Verbesserte Sicherheit. Das Gerät läuft nicht an, wenn es nicht richtig zusammengesetzt wurde (z.B. nach dem Reinigen) oder wenn die Andrückplatte das Schneidmesser freigibt, z.B. beim Eingeben von Gemüse in den Schneidraum des Gemüse-Schneide-Vorsatzes.
- umfangreiches Scheibensortiment wie Sichelmesserscheiben, Streifenschnittscheiben, Reibscheiben, Streifenscheiben, Buntschnittscheiben, Raspelscheiben und Kronenscheiben lieferbar
- Gemüseschneider **G 24 G** wird mit einer verstellbaren Sichelmesserscheibe geliefert
- Der Lieferumfang des Gemüseschneiders **G 24 K** beinhaltet 5 Scheiben als Serienausstattung