

FEHRMANN

LEBENSMITTELSPEZIALIST • QUALITÄT SEIT 1937

Profi-Allesschneider der Concept Line

Mit den Profi-Allesschneidern der Concept Line ergänzen wir unsere bewährte Gewerbelinie. Gewerbliche Nutzer erhalten damit Geräte an die Hand, die sie nach dem Baukastenprinzip ganz ihren individuellen Anforderungen anpassen können. Ob es um die kreative Zubereitung von SlicedKitchen-Spezialitäten in der Gastronomie geht oder darum, an der Frischetheke rasch große Mengen an Aufschnitt zu verarbeiten – die Concept-Maschinen sind höchst wandlungsfähige Alleskönner unter den Allesschneidern.

GRAEF.

CONCEPT LINE
WUNDERBAR
WANDELBAR



EINFACH UND
SICHER REINIGEN

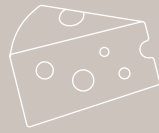


PLATZSPAREND



CLEVERE TECHNIK

Vertikal- oder Schwerkraft- schneider



Um allen Ansprüchen gerecht zu werden, bietet die Concept Line verschiedene Modelle an. Neben der Wahl zwischen einem Vertikal- oder Schrägschneider unterscheiden sich die Modelle unter anderem in der Länge des Schlittens und in der Standfläche. Je größer der Schlitten, desto breiter kann das Schnittgut, z.B. Brot, sein.

Unser weiteres Sortiment



Aufschnittschneidemaschine
Master 3020 W



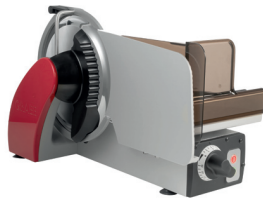
Messerschärfer CC2100



Messerschärfer CC120

... und vieles mehr.

Der Klassiker



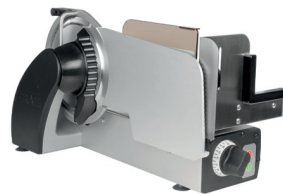
Concept 25

Messergröße \varnothing : 250 mm
Standfläche: 470 x 315 mm

Concept 30

Messergröße \varnothing : 300 mm
Standfläche : 495 x 315 mm

Der Langschneider



Concept 25 L

Für großes Schneidgut mit einer
Schnittlänge bis zu 300 mm

Messergröße \varnothing : 250 mm
Standfläche : 520 x 315 mm

Der Schwerkraftschneider



Concept 25 S

Messergröße \varnothing : 250 mm
Standfläche : 520 x 220 mm

Concept 30 S

Messergröße \varnothing : 300 mm
Standfläche : 535 x 220 mm

Standardmäßig mit Schnittstärke von 0-20 mm und Spannung 230 V~
Akzentfarben: schwarz (Standard) | weiß | rot

Ein stimmiges Konzept, das überzeugt.



REINIGEN

- Geschlossene Messerabdeckplatte wird mit einem Griff gelöst
- Großzügiger Platz zwischen Messer und Körper
- Saftrille an Anschlagplatte
- Abstreifer und Spitzenplatte leicht abnehmbar



PLATZSPAREND

- Standsicher & schmaler Arbeitsraum
- Maschinengrundriss in platzsparender L-Form ermöglicht Freiraum für hilfreiche „Kitchen Adds“:
- Tablett & Schneidbrett
- Gastronormbehälter
- Standard Portionswaagen (Küchenwaagen)
- Verkaufswaagen (z.B. Mettler Freshway Line)
- Papierbox und vieles mehr



CLEVERE TECHNIK

- Schlitten um 90° klappbar
- Effizientes Motorkühlsystem
- Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle & wartungsfreie Kraftübertragung
- Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neusten Generation



zu unserer
Concept Line

Handmade
in Germany



Bei Fragen und Bestellungen steht Ihnen unser Ansprechpartner sehr gerne zur Verfügung:
Herr Vito Ditta • 0661 / 92825-43 • vito.ditta@fehrmann.de