



Manuele tomatensnijders

- Professionele manuele tomatensnijders
- **Perfect versnijden van zowel zachte als harde tomaten**
- Exclusief gepatenteerd design zorgt ervoor dat tomaten met een minimum aan inspanning door de messen gaan, zelfs **zeer rijpe tomaten vormen geen probleem !**
- Kostenbesparend: sneller dan handmatig versnijden
- Portionering: telkens perfect versneden tomaten
- **Laser™ Slicer:**
 - Ergonomische duwbeugel laat gebruik met 2 handen toe om eenvoudiger te snijden
 - Het toestel en alle losse onderdelen zijn vaatwasbestendig voor perfecte reiniging
 - Uitgerust met heavy duty zuignappen om het toestel op zijn plaats te houden



Uniek design zorgt ervoor dat tomaten met een minimum aan inspanning door de messen gaan, zelfs zeer rijpe tomaten vormen geen probleem !
Het product wordt niet geplet door de schuine opstelling van de messen.



ETL-316	Edlund
Tomato Laser™ Slicer - Manuele tomatensnijder voor een uniform resultaat	
Afmetingen	305x477x292 mm (BxDxH)
Gewicht	9 kg
Uitvoering	Toestel en messen in RVS
Verpakking	1 st/doos
Info	• Standaard uitgerust met 4,8 mm RVS messen
ETL-140	Versie uitgerust met 6,4 mm RVS messen
ETL-380	Versie uitgerust met 9,5 mm RVS messen



Vlijmscherpe messen



NMC-020	Nemco
Tomato Slicer - Manuele tomatensnijder voor een uniform resultaat	
Afmetingen	190 x 473 x 238 mm (BxDxH)
Gewicht	4,31 kg
Uitvoering	Aluminium constructie met RVS messen
Verpakking	1 st/doos
Info	• Voor tomaten tot max. Ø 11 cm • Glijbord in HDPE en is behandeld met Microban® om bacterieaan groei te voorkomen. • Standaard uitgerust met NMC-201 messenhouder

Messen	Nemco
NMC-200	Messenhouder met messen tussenafstand 4,8 mm
NMC-201	Messenhouder met messen tussenafstand 6,4 mm
NMC-202	Messenhouder met messen tussenafstand 9,5 mm
NMC-203	Duwblok voor NMC-200
NMC-204	Duwblok voor NMC-201
NMC-205	Duwblok voor NMC-202
Verpakking	1 st/doos
Info	• Voor een andere snijdikte dient u zowel de messenhouder als het duwblok te vervangen

BEREIDING • PRODUCTIE