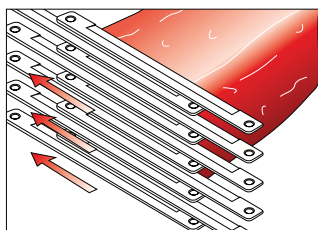


FELIX

FELIX: нарезка будто рукою мастера

Благодаря компактному устройству для нарезки кубиками и брусками открывается широкий спектр возможностей нарезки и натирания.

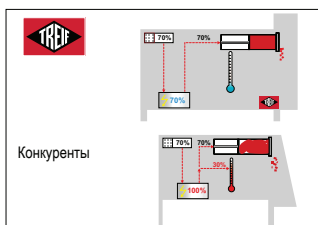
Вместительная резальная камера (96 x 96 x 300 мм, В x Ш x Д) дает возможность удобно загружать продукт без утомительной предварительной подрезки.



Технология двойного хода: чтобы нарезка чувствительных продуктов производилась бережно и точность формы сохранялась, режущая решётка двойного хода режет с двойной длинной резки и при этом при меньшем давлении резки.



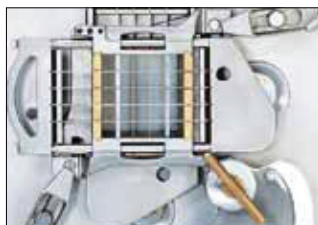
Стригущий рез: минимальное расстояние между режущей решёткой и отрезным ножом, превосходное качество и минимирование „гуляшных цепочек“.



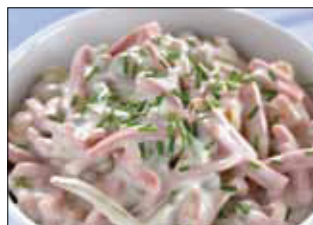
Благодаря запатентованной системе DHS (динамическая гидр. система) увеличивается срок годности готового продукта (снижается тепловыделение оборудования, замедляется рост бактерий).



Можно грубо или тонко натирать различные продукты, например, сыр, редьку, морковь или салат из капусты.



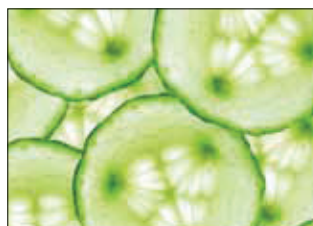
После включения машины сцепление с приводом осуществляется автоматически.



Колбасный салат, нарезанный с помощью FELIX.



Режущая заслонка совершает криволинейное движение. Только таким образом достигается практичное обслуживание одной рукой.



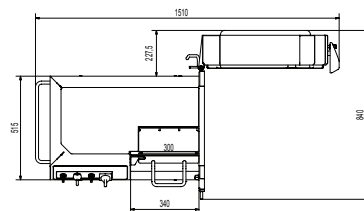
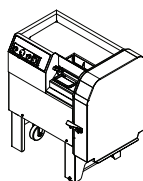
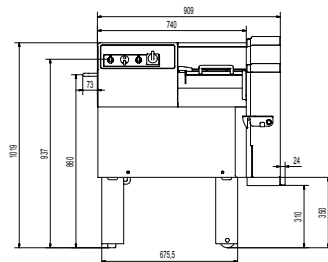
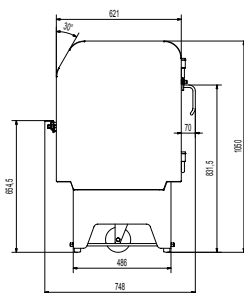
FELIX может резать на ломтики также огурцы.

Широкий выбор принадлежностей предоставляет многогранные возможности

Мясо, колбасу, сало и ветчину можно резать столь же успешно, как и овощи, сыр, фрукты или рыбу.

Технические характеристики:

Макс. производительность в т/ч (в зависимости от вида продукта и области применения)	0,8
Макс. длина отрезки (мм)	0,5–32
Габаритные размеры корпуса (мм)	
Длина / ширина / высота (мм)	909 / 748 / 1.050
Потребляемая мощность (кВт)	1,0
Комплекты решеток (мм)	4/5/6/8/10/12/ 14/16/20/24/32/ 48/96
Вес (кг)	прим. 173
Принадлежности для конкретных продуктов	по запросу



При помощи различных режущих решеток можно получить разные размеры кубиков. Возможны маленькие кубики до 4 мм.



Упорный диск, например, применяется для пластинок из вареного окорока и брусков из вареной колбасы.



При помощи упорного диска можно например также нарезать комтиками салами и колбаски (как заправки для тушённых блюд или для покрытия пиццы).

Основные достоинства:

- Многогранные возможности применения
- Отпадает трудоемкая подрезка продуктов благодаря вместительной резальной камере
- Оптимальное сжатие продукта благодаря автоматическому предварительному уплотнению
- Компактность и рациональное использование пространства и, вместе с тем, идеальное соответствие потребностям небольших предприятий
- Бережное резание чувствительных продуктов за счет технологии двойного хода: машина предоставляет возможность использовать двойную длину отрезки при малом усилии резания
- Система быстрой замены режущих решеток „Steck & Weg“ („Вставил - и готово“) для мгновенной смены режущих решеток для переоснастки или чистки