Hightech-Schneider Original AR 10 von Rühle: Das Einsteigermodell für schöne Würfel & Streifen

Schneiden in Würfeln, Streifen, Portionen und Raspeln. Präzise Schnittqualitäten mit ausgesprochen glatten Schnittflächen zeichnen dieses Einsteigermodell von Rühle ins halbautomatische Schneiden aus. Selbst schwierige oder feinstückige Ausgangsprodukte erhalten hier ein tadelloses Schnittbild bei geringem Kleinteileanteil im Endergebnis.

Der Hightech-Schneider Original AR 10 von Rühle schneidet nicht nur von Fleisch und Wurst, sondern auch von Gemüse, Käse und Co. © Rühle

Einsteigermodell schneidet nicht nur Fleisch in perfekte Würfel

Präzise Schnittqualitäten mit ausgesprochen glatten Schnittflächen zeichnen dieses Einsteigermodell ins halbautomatische Schneiden aus. Selbst schwierige oder

feinstückige Ausgangsprodukte erhalten hier ein tadelloses Schnittbild bei geringem Kleinteileanteil im Endergebnis.

Der **Hightech-Schneider Original AR 10** von Rühle schneidet Würfel, Streifen, Scheiben und geraspelte Stücke nicht nur von Fleisch und Wurst, sondern auch von Gemüse, Käse und Co. Er ist von der Größe her für den modernen gewerblichen Fleischwarenbetrieb, aber auch für Küchen, Caterer usw. eine unverzichtbare Maschine für die verschiedensten Anwendungen.

Höchste Kundenzufriedenheit

Um ein schönes Schnittbild und einen hohen leistungsbezogenen Wirkungsgrad zu erreichen, verfügt die Maschine über einen schräg gestellten Arbeitsschacht und eine effektive mehrseitige Vorverdichtung, womit perfekte Würfel und Streifen geschnitten werden. Das Schneidgut wird erst am Ende eines Schneidzyklus ausgeworfen. Das macht die Maschine sicher und es fällt nichts mehr daneben. So wird auch ein Kistenwechsel während des Schneidens möglich. Auch der Produktwechsel funktioniert blitzschnell, denn ein Gatterwechsel ist durch das werkzeuglose Stecksystem in Sekunden vollzogen und ein neues Arbeitsprogramm kann gestartet werden. Alle nicht benötigten Gatterteile finden einen sicheren Platz im integrierten Werkzeugmagazin. Die Maschine ist spielend leicht zu bedienen, alles an ihr ist selbsterklärend. Ein Ablagetisch mit Schneidbrett kann zum Beispiel an verschiedenen Stellen eingehängt werden. Wird er nicht gebraucht, verschwindet er ebenfalls im Werkzeugmagazin.

Die Original AR 10 ist hygienisch bis ins Detail. Es gibt keine versteckten Ecken und eine herausnehmbare doppelte Bodenplatte sorgt selbst unter der Maschine für echte Sauberkeit. Ob geräuchert, gekocht oder bis -5 °C angefroren, der Rühle Hightech-Schneider erzeugt brillante Würfel, Streifen oder Scheiben aus nahezu jedem Ausgangsprodukt.

Alle Infos über den Rühle Hightech-Schneider gibt es bei

Johann Laska u. Söhne,
www.laska.co.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at