

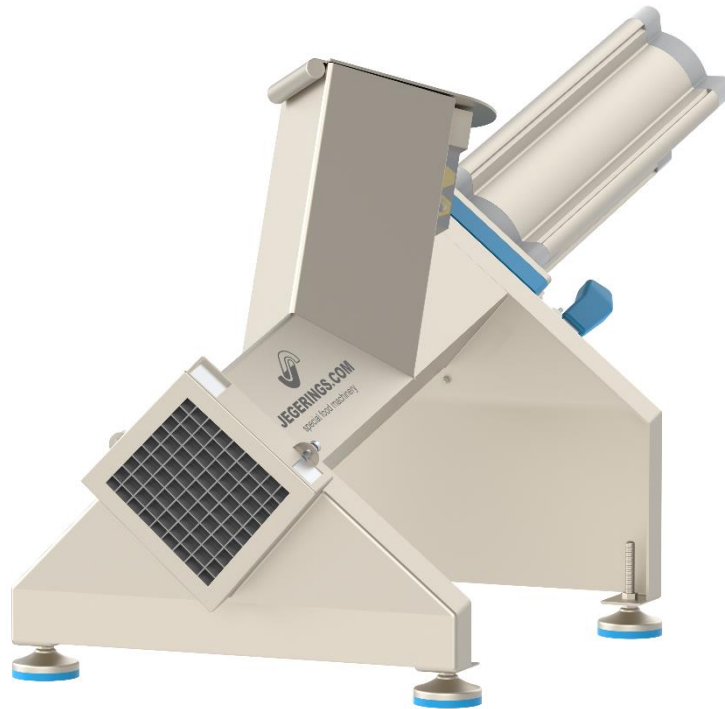


JEGERINGS.COM

special food machinery

Coupe-Frites FFC-350

www.jegerings.com



JEGERINGS.COM B.V.

Stationsstraat 130
5751 HJ Deurne
The Netherlands

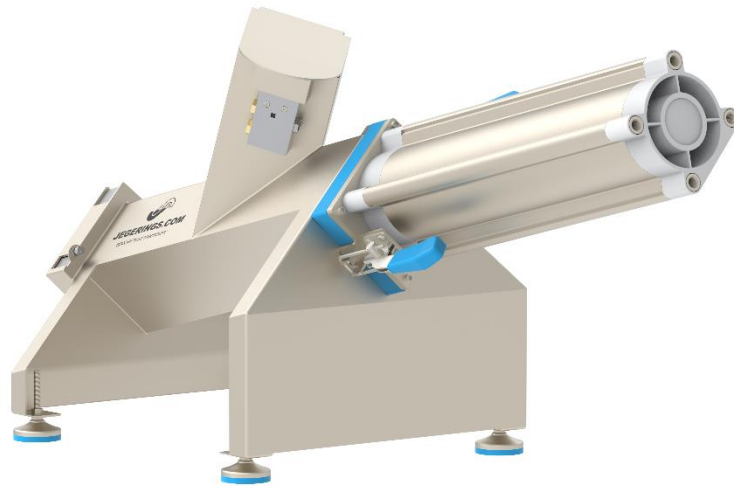
T +31(0)493-31 23 71
M +31 (0)6-47 88 09 84
E info@jegerings.com
I www.jegerings.com

IBAN
BIC (SWIFT)
BTW/VAT no.
KvK/Trade reg.

NL14 ABNA 0454 7116 70
ABNANL2A
NL 8628 32 251 B01
83330925

Général

Le coupe-frites FFC-350 est parfaitement adapté pour couper les pommes de terre en frites. Outre la coupe de pommes de terre, cette machine est également adaptée à la coupe d'autres légumes-racines tels que le manioc et les carottes en bâtonnets/frites. Cette machine de coupe a un fonctionnement entièrement pneumatique et ne comporte donc aucune pièce électrique. Le FFC-350 est fabriqué en acier inoxydable et son fonctionnement est très sûr car il est impossible de mettre les mains entre le jeu de couteaux et la pièce de pression mobile.



[Vidéo de démonstration du FFC-350 coupant des frites et des bâtonnets de carottes](#)

Avantages

- Grâce à la forme et à l'angle du tube, les pommes de terre ou les carottes sont toujours coupées dans le sens de la longueur.
- Pas de frites cassées ou pliées comme avec les coupe-frites rotatifs
- Multiples possibilités de coupe : bâtonnets 8 x 8 mm - 10 x 10 mm - 12 x 12 mm.
- Jeu de couteaux et pièce de pression faciles à (dés)assembler pour passer rapidement à une autre taille de coupe, et pour un nettoyage hygiénique.

Fonctionnement

- Le fonctionnement du FFC-350 est très simple. Vous ouvrez d'abord le couvercle et insérez le produit. Après avoir fermé le couvercle, la pièce de pression va automatiquement presser le produit à travers le jeu de couteaux.
- Le FFC-350 peut être montée sur une table. Les frites coupées peuvent être recueillies dans un panier devant la table.

Données techniques

Dimensions	330 x 830 x 380 mm
Données pneumatiques	6 – 8 Bar
Poids	11.8 kg

Dessin dimensionnel

