



Schneiden wie von Meisterhand

---

# FELIX



- Kompakter Würfel- und Streifenschneider
- Exzellente Schneidergebnisse
- Doppelhub-Technologie
- Dynamisches Hydraulik System
- Vielfältige Möglichkeiten



# Kompakter Würfel- und Streifenschneider

## Schneiden wie von Meisterhand

Mit dem kompakten Würfel- und Streifenschneider eröffnet sich ein breites Spektrum an Schneid- und Raspelmöglichkeiten. Die geräumige Schneidkammer (96 x 96 x 300 mm, H x B x L) ermöglicht eine bequeme Beschickung ohne lästiges Vorschneiden der Produkte.

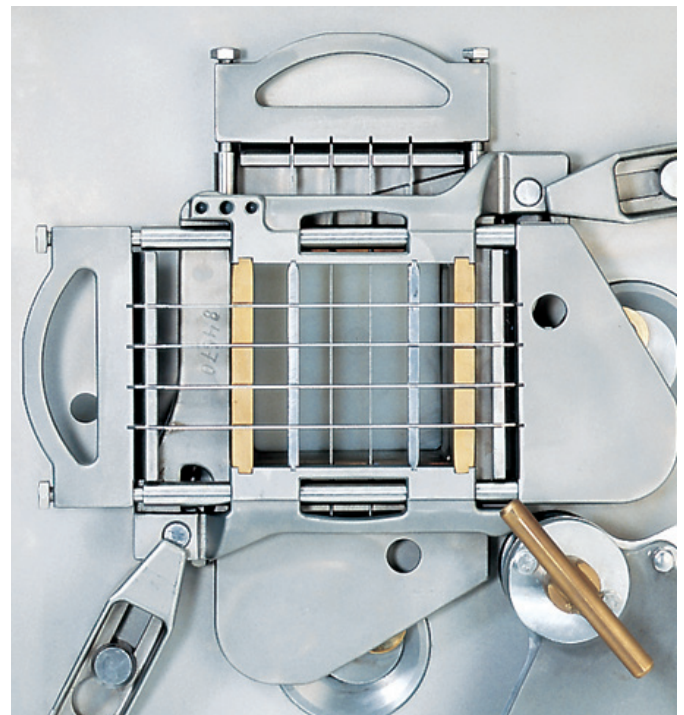
# Breites Spektrum an Schneid- und Raspelmöglichkeiten



## Exzellente Schneidergebnisse

Der minimale Abstand zwischen Gatter- und Abschneidemesser sorgt für exzellente Schneidergebnisse und verhindert, dass sogenannte „Gulasch-Ketten“ entstehen.

Verschiedene Produkte können grob oder fein geraspelt werden, z. B. Käse, Rettich, Möhren oder Krautsalat. Der FELIX ist vielseitig und schneidet z.B. auch Gurken.



## Doppelhub-Technologie und DHS

Die Doppelhub-Technologie: Damit empfindliche Produkte schonend und formgenau geschnitten werden, stellt das Doppelhubgatter doppelte Schneidlänge bei geringerem Schneiddruck zur Verfügung. Nach dem Einschalten der Maschine erfolgt die Antriebskoppelung automatisch. Durch das DHS (Dynamisches Hydraulik System) wird die Haltbarkeit der Schneidgüter verlängert (geringere Wärmeentwicklung der Maschine, weniger Bakterienbildung).

Die Anschlagscheibe wird zum Beispiel für Kochschinken-Plättchen oder Brühwurst-Streifen eingesetzt.





# Ihre Nutzen auf einen Blick:

## Benefits

- Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- Lästiges Vorschneiden der Produkte entfällt dank geräumiger Schneidkammer
- Optimale Produktkomprimierung durch stufenlos einstellbare Vorpressung
- Kompakt und platzsparend und damit perfekt zugeschnitten auf die Bedürfnisse handwerklicher Betriebe
- Schonender Schnitt empfindlicher Produkte durch Doppelhubtechnik: sie stellt doppelte Schneidlänge bei geringerem Schneiddruck zur Verfügung
- Das Gatter-Schnellwechselsystem „Steck & Weg“ für sekundenschnellen Gatterwechsel zwecks Umrüstung und Reinigung

# Umfangreiches Zubehör für vielfältige Möglichkeiten



Fleisch, Wurst, Speck und Schinken können ebenso gut geschnitten werden wie Gemüse, Käse, Obst oder Fisch.

## TECHNICAL DATA

Max. Leistung in t/h (Theoretischer Maximalwert)	0.8
Max. Abschnittlänge (mm)	0.5–32
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge / Breite / Höhe (mm)	909 / 748 / 1,050
Anschlusswert (kW)	1.0
Gattersätze (mm)	4/5/6/8/10/12/ 14/16/20/24/32/ 48/96
Gewicht (kg)	ca 173
Produktspezifisches Zubehör	Optional



TRANSFORMING FOOD PROCESSING

