

Wer braucht den M.S.B. GrillCutter?

- Alle Veranstalter von Grillfesten, ob kommerziell oder privat.
- Party-Services.
- Imbissbuden.
- Verleiher von Grillausrüstung.
- Metzger.
- Gastronomie.

Bestellung

Ich bestelle Stück GrillCutter in dem von Ihnen angebotenen Preis.

Absender

Firma, Branche

Ansprechpartner

Straße

PLZ, Ort

Telefon, Telefax

Email

* Netto-Preis zzgl. ges. MwSt., inklusive Verpackung und Versandkosten innerhalb Deutschlands per Paketdienst. Der Verkauf erfolgt gegen Rechnung.

Datum, Unterschrift, Stempel

M.S.B.

Gesellschaft für Kunststofftechnik-Apparatebau mbH

Albstraße 47
D-72525 Münsingen-
Auingen

Telefon (0 73 81) 93 63-0
Telefax (0 73 81) 93 63-10
info@msb-kunststofftechnik.de
www.msb-kunststofftechnik.de

Bedienung / Funktionsweise

1 Einstellen des GrillCutters mit dem Handrad auf den gewünschten Wurstdurchmesser (von ca. 22 bis ca. 30 mm). Ein Durchschneiden der Würste ist durch versetzte Cutter-Klingen keinesfalls möglich.

2 Einlegen einer oder mehrerer Würste in den Zuführschacht.

3 Bei größeren Mengen wird der Schneidevorgang durch einfaches Nachschieben weiterer Würste getätigt. Bei nur einer oder zwei Würsten kann mit dem mitgelieferten Stempel nachgeholfen werden.

5 Die eingeschnittenen Würste fallen auf die Gleitbahn und rutschen zur Entnahmestelle.



4 Die Würste werden beidseitig und versetzt eingeschnitten, müssen also nur einmal durch den GrillCutter. Durch die Konstruktion des Gerätes und die Schärfe der Cutter-Klingen erfolgt dies sehr leicht, ohne Kraftaufwand.

Apollo 11, Reutlingen

GrillCutter

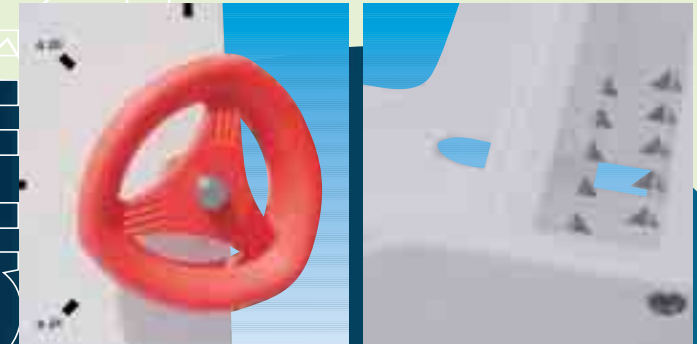
Wissen Sie, wieviel Zeit es kostet, 100 Grillwürste von Hand einzuschneiden?



Grillwürste perfekt einschneiden mit dem M.S.B. GrillCutter



- Wirtschaftlich durch wesentliche Zeiteinsparung.
- Kein Ausschuss durch Vermeidung falsch oder durchgeschnittener Würste.
- Von ungeübten Kräften problemlos bedienbar.
- Rein mechanisch, keine elektrischen Bauteile, kein Stromverbrauch.
- Immer optisch perfekt eingeschnittene, schöne Würste.
- Höchste Sicherheit, keine Unfälle mit dem Messer mehr.
- Einstellbar auf alle gängigen Wurstdurchmesser.
- Einschneiden auch bei größten Grillveranstaltungen unmittelbar vor dem Auflegen und nicht stundenlang vorher. Dadurch bleibt die Wurst bis zuletzt hygienisch verpackt.
- Sehr gute Hygiene, leicht zu reinigen.
- Leicht zu transportieren.



Wirtschaftlichkeit:

Eine geübte Hilfskraft, wie sie zum Einschneiden von Grillwürsten bei größeren Mengen häufig eingesetzt wird, kann ungefähr 5 Grillwürste in der Minute einschneiden – und dabei fällt noch einiges an Ausschuss an.

Eine ungeübte Hilfskraft kann in derselben Zeit mindestens 50 bis 100 Würste mit dem M.S.B. GrillCutter perfekt einschneiden!

Material:

Langlebiger, extrem robuster und hygienischer Polypropylen-Kunststoff, rostfreier Edelstahl (Messer)

Wartung:

Kann einfach mit Wasser und Spülmittel oder Hochdruck gereinigt werden. Die Messerblocks können nach vielen tausend Grillwürsten einfach und kostengünstig komplett ausgetauscht werden.

Patent:

Das Gerät ist zum Patent angemeldet.