

Овощерезки CHEF CE

CE



CHEF 400 MN CE
CHEF 400 TR CE



КРЫШКА VE

Электрические овощерезки для кухонь, ресторанов и заведений общественного питания. Скорость нарезки, гигиеничность, размеры, экономичность в эксплуатации, легкость в использовании - вот основные характеристики этих машин. Данная модель позволяет нарезать овощи на ломтики, тереть, резать на кубики, соломку, шинковать. Легко заменяя диск, можно выполнить более чем 60 разных видов нарезки. В зависимости от типа нарезки можно достичь производительности от 150 кг/ч до 350 кг/ч. Производятся согласно нормативам CE, ГОСТ.

Овощерезки CHEF CE

МОДЕЛЬ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ПИТАНИЕ, ОБОРОТЫ ДИСКА ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ МОЩНОСТЬ,

СМ

КГ

ГЦ

ДИСКА

В ЧАС,

КГ

ВАТТ

МОДЕЛЬ	РАЗМЕРЫ, СМ	ВЕС, КГ	ПИТАНИЕ, ГЦ	ОБОРОТЫ ДИСКА	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, В ЧАС, КГ	МОЩНОСТЬ, ВАТТ
CHEF 400 MN	57x24x47	18,5	220x50x1	300	150-350	550
CHEF 400 TR	57x24x47	18,5	380x50x3	300	150-350	600

- Диски для нарезки на ломтики серии «Е» - «Ео»
- Диски для нарезки соломкой серии «Н»
- Диски для терки серии «Z» - «V»
- Диски для нарезки кубиками серии «D»
- Диски для нарезки соломкой серии «B»



