


**CHEF PIZZA
INOX
MN - TR
PER SFILACCIARE
FOR RAVELLING**

TAGLIAMOZZARELLA MOZZARELLA CHOPPERS

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

Prodotto in Italia - Made in Italy



 **Costruito completamente in acciaio inossidabile con finitura superficiale brevettata certificata a norme per alimenti, garantita contro la corrosione.**

Coperchio in acciaio inossidabile completamente removibile lavabile in lavastoviglie.

Motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica, con motoriduttore ad ingranaggi.

Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24V.

Microinterruttore coperchio e maniglia.


La migliore resa di taglio si ottiene ad una temperatura fra 0 e +4 gradi.

Produzione oraria 120-190 kg.

Con questa versione di tagliamozzarella non si può cubettare.

Voltaggi e tensioni speciali a richiesta.

A normativa CE professionale.

 **Made completely in stainless steel with patented surface treatment certified for food contact, granted against corrosion.**

Removable stainless steel cover washable in dishes machine.

Overload control high power fan gear transmission professional motor

On off switch with NVR 24 Volts.

Micro switch cover and handle.

The best quality cut is obtained using the cheese with 0° +4° temperature.

Hourly output kg 120-190.

this machine can not make cubes.

Different tensions on request.

According to CE professional standards.



Mod.	Dimensioni cm	Peso kg	Allacciamento elettrico	Potenza watt
Mod.	Dimensions cm	Weight kg	Electrical connection	Power watt
CHEF PIZZA INOX MN per sfilacciare for ravelling	39x46xH74	20	230x50x1	350
CHEF PIZZA INOX TR per sfilacciare for ravelling	39x46xH74	20	400x50x3	450

C.EL.ME s.r.l. - Viale Montenero, 1 - Truccazzano (MI)

Tel. 02 9583157 - 9583515 - Fax 02 9583436 - info@celme.com - www.celme.com

L'AZIENDA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE SENZA PREAVVISO
THE COMPANY RESERVES RIGHT TO MAKE CHANGES WITHOUT NOTICE