

**CHEF 600
MN - TR**

TAGLIAVERDURA **VEGETABLE**

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

Prodotto in Italia - Made in Italy



Ideale per ristoranti, mense, pizzerie fino a 1500 pasti.

Struttura in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anticorrosione antiaderente idoneo al contatto per alimenti.

Costruzione robusta coperchio smontabile per facile pulizia.

Motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica.

Microinterruttore su coperchio e maniglia.

Uso intermittente.

Produzione oraria Kg 100-300.

Trasmissione cinghia.

Interruttore partenza arresto con centralina 24V.

Voltaggi e tensioni speciali a richiesta.

A normativa CE professionale.



For restaurants, canteens, pizzerias up to 1500 meals.

Stainless steel structure with patented treatment against corrosion. No sticking surface for food contact.

Strong structure, removable cover for easy cleaning.

Overload control high power fan professional motor.

Cover and handle micro switch.

Intermittent use.

Hourly output Kg 100-300.

Belt transmission.

Start stop switch with 24V NVR.

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 600 MN	26,5x53xH42	19	230x50x1	380
CHEF 600 TR	26,5x53xH42	19	400x50x3	400

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