

**CHEF 400
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 alluminio ed acciaio inossidabile, idoneo al contatto per gli alimenti.

Costruzione robusta coperchio smontabile per facile pulizia.

Motore ventilato professionale di grande potenza con protezione termica.

Uso continuo.

Produzione oraria Kg 150-350.

Trasmissione cinghia.

Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24V.

Micro interruttore coperchio e maniglia.

Voltaggi e tensioni speciali a richiesta.

A normativa CE professionale.



For restaurants, canteens, pizzerias up to 1500 meals.

Aluminium and Stainless steel structure for food contact.

Strong structure, removable cover for easy cleaning.

Overload control high power fan professional motor.

Continuous use.

Hourly output Kg 150-350.

Belt transmission.

On off switch NVR 24 Volts.

Cover and handle micro switch.

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 400 MN	24x57xH47	18,5	230x50x1	380
CHEF 400 TR	24x57xH47	17,5	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