

**CHEF 300  
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 100-300.**

**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 100-300.**

**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 300 MN | 24x57xH47     | 18,5      | 230x50x1                | 380          |
| CHEF 300 TR | 24x57xH47     | 18,5      | 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**