



ACCESSORI

- ☐ Set per taglio di patate ☐ Vaschette Standard

SPECIFICHE

Produzione ora: 100 kg - 150 kg

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 280 mm
- ✓ Profondità: 512 mm
- ✓ Altezza: 735 mm

Peso netto: 4 kg

Dimensioni del pacchetto

285 x 565 x 425 mm

Peso lordo: 5.6 kg

MODELLI DISPONIBILI

1020060 Tagliapatate manuale CF-5 (8 x 8 mm)

1020061 Tagliapatate manuale CF-5 (10 x 10 mm)

1020062 Tagliapatate manuale CF-5 (12 x 12 mm)

* Consulta per versioni speciali

DESCRIZIONE COMMERCIALE

Produzione: 100 kg - 150 kg all'ora.

Taglio preciso ed efficiente

- ✓ Permette di ottenere un **taglio pulito e uniforme**, senza rotture o sprechi.
- ✓ **Set intercambiabili di pressa a griglia** per ottenere tagli con spessori di 8, 10 o 12 mm.
- ✓ La **leva allungata** consente di ottenere prestazioni ottimali con il minimo sforzo.

Design duraturo e resistente

- ✓ Corpo in lega leggera inossidabile, leggero e resistente.
- ✓ Manopola e viteria in acciaio inossidabile.
- ✓ Piedi dotati di ventose per fissare la macchina alla superficie di lavoro.

Sicurezza e igiene

- ✓ Dotato di molle posizionate nella parte posteriore che aiutano a sollevare l'espulsore.
- ✓ Omologato da NSF International.
- ✓ Molto facile da pulire.

INCLUSO

- ✓ 1 set per taglio di patate.

OPZIONALE

- ☐ Set per taglio di patate di misure diverse.
- ☐ Recipiente per la raccolta delle patate tagliate (bacinelle gastronorm opzionali, massimo vaschetta 1/1 da 150 mm codice 9051150).

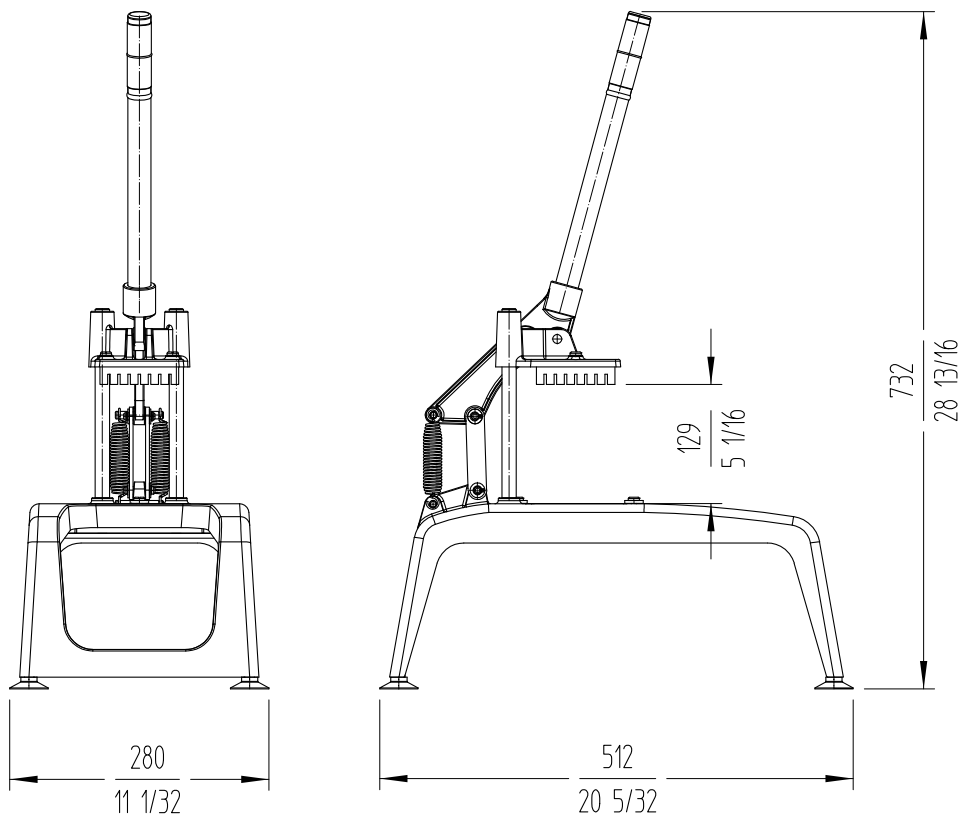


TAGLIAPATATE MANUALE CF-5

Ideale per ristoranti e collettività.



PREPARAZIONE DINAMICA
TAGLIAPATATE MANUALE



www.sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025