



GTM

Descrizione

made in Italy

TAGLIAVERDURE – TAGLIAMOZZARELLA TOP

Tagliaverdure/tagliamozzarella, progettata per tagliare, affettare, cubettare, fare i listelli, grattugiare, sfilacciare frutta, verdura, formaggio, mozzarella ecc.

Struttura in Acciaio Inox.

La macchina è dotata di protezioni che impediscono alle lame di girare quando la maniglia è alzata o quando il coperchio è aperto.

Riduce notevolmente i tempi per le lavorazioni, esempio cubetti di patate 10 x 10=300Kg/h, patate a fiammifero 250Kg/h, patate, cetrioli e carote a fettine 150Kg/h, mozzarella sfilacciata 150Kg/h.

Coperchio smontabile per una facile pulizia.

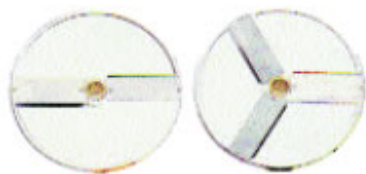
MARCHIO CE

GTM

Caratteristiche tecniche:

- Alimentazione: 230V
- Potenza: 550 W
- Velocità giri/min (Min-Max) disco: 220
- Velocità giri/motore: 1400
- Peso: 20 Kg
- Dimensioni: 235 x 550 x 560 mm (LxPxH)
- Produzione: 150/300 Kg/h

Accessori:



GTM DF

DF Disco per fette mm 1- 2

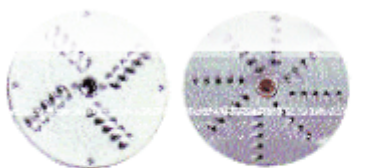
3- 4 - 5 - 6 - 8 - 10
12 - 14



GTM DC

DC Disco per cubetti

mm 8 - 10 - 12 - 20
(da abbinare a dischi DF
della misura corrispondente)



GTM DT

DT Disco per sfilacci

Per verdure
spessore mm 2 - 3 - 4

DT Disco per sfilacci

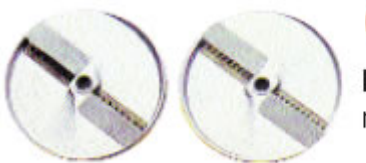
Per mozzarella
spessore mm 7 - 9



GTM DFV

Disco fette speciale

Spessore regolabile
da 1 a 8 mm



GTM DB

DB Disco per bastoncini

mm 4 - 6 - 8 - 10



GTM DTG

DTG Disco per grattugiare

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso