



made in Italy

GTMB5

Descrizione

made in Italy

TAGLIAVERDURE-TAGLIAMOZZARELLA BASIC

Tagliaverdure/tagliamozzarella, progettata per tagliare, affettare, cubettare, fare i listelli, grattugiare, sfilacciare frutta, verdura, formaggio, mozzarella ecc. La macchina è dotata di protezioni che impediscono alle lame di girare quando la maniglia è alzata o quando il coperchio è aperto. Struttura in fusione di alluminio per uso alimentare con basamento in Acciaio Inox. Coperchio con apertura veloce e facilmente smontabile e lavabile in lavastoviglie. Produzione media oraria 200 Kg/h. Alimentazione 220V. MARCHIO CE

MARCHIO CE

GTM B5

Velocità 210 giri/min

DI SERIE 5 DISCHI:

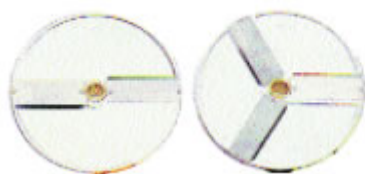
- 1 DISCHI PER AFFETTARE (DF 2,5 mm)
- 1 DISCO GRATTUGIA (DTG)
- 2 DISCHI PER SFILACCI (DT7, DT9)
- 1 DISCO PER BASTONCINI (DB4)

Alimentazione 230V

Caratteristiche tecniche:

- Alimentazione: 230V
- Potenza: 550 W
- Velocità giri/min (Min-Max) disco: 210
- Velocità giri/motore: 1350
- Peso: 22 Kg
- Dimensioni: 261 x 604 x 522 mm (LxPxH)
- Produzione: 200 Kg/h
- Dischi in dotazione: 5

Accessori dischi per BASIC



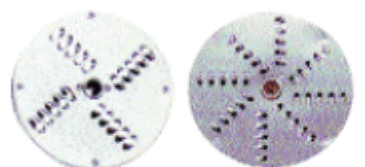
GTMB DF

DF Disco per fette mm 1- 2,5
4 - 5 - 6 - 8 - 10
12 - 14



GTMB DC

DC Disco per cubetti
mm 8 - 10 - 14
(da abbinare a dischi DF
della misura corrispondente)



GTMB DT

DT Disco per sfilacci
Per verdure
spessore mm 2 - 3 - 4

DT Disco per sfilacci
Per mozzarella
spessore mm 7 - 9



GTMB DTG

DTG Disco per grattugiare



GTMB DB

DB Disco per bastoncini
mm 4 - 6 - 8 - 10