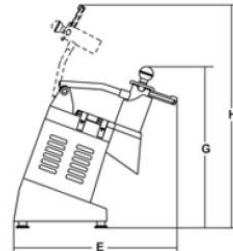
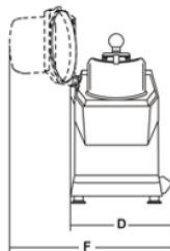
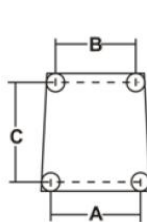


– CARATTERISTICHE TECNICHE –

Tagliaverdure modello TM e TM2

- I Taglia verdura modello TM e TM2 sono l'ideale per mense, ristoranti e pizzerie.
 - Realizzato in fusione di alluminio ed acciaio inox
 - Coperchio in alluminio smontabile per la pulizia
 - TM2: versione con coperchio in acciaio inox lavabile in lavastoviglie.
- L'esclusivo sistema a caduta diretta del prodotto permette di lavorare anche prodotti morbidi e delicati come mozzarella ed altri formaggi.
 - Cambiando semplicemente il disco è possibile ottenere più di
 - 60 tipi di tagli differenti.
 - Microinterruttori di sicurezza su leva, coperchio e vasca.
 - Vasca raccogli fette in dotazione.
 - Dischi non compresi nel prezzo



A	225mm
B	195mm
C	255mm
D	280mm
E	510mm
F	-
G	510mm
H	770mm

Modello TM	Modello TM2
Ingombro macchina: vedi disegno	
Modello TM con coperchio in alluminio	Modello TM2 Con coperchio inox asportabile (per lavastoviglie)
Alimentazione: 230Vac oppure 380Vac da 0.7 hp 515 Watt	Alimentazione: 230Vac oppure 380Vac da 0.7 hp 515 Watt
Peso netto: 18,50 Kg	
Imballo: 720 x 350 x 500h	
Peso imballo: 21 Kg	