

ОВОЧЕРІЗКИ

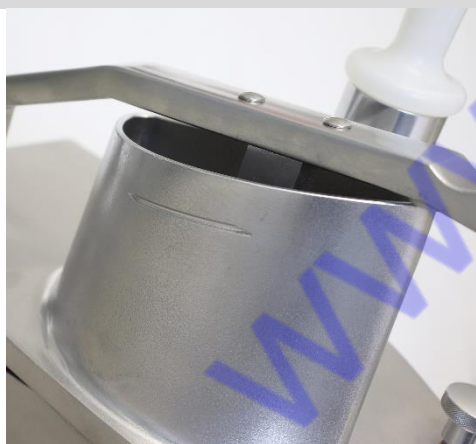


CHEF 300



Запуск і зупинка за допомогою низьковольтної панелі управління 24 В

РУЧКА ЗАКРИВАННЯ КРИШКИ
Виготовлена з точеного алюмінію



ОБМЕЖУВАЧ НАВАНТАЖЕННЯ
Риска, що вказує на максимальне навантаження горловини



ПОСАДКОВЕ МІСЦЕ ДЛЯ ДИСКІВ
Виготовлене з цілісної литої деталі з радіусами виробітку, які запобігають накопиченню бруду та бактерій

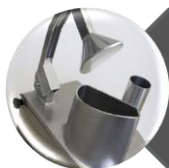




Годинна продуктивність 100-300 кг



Корпус овочерізки виконано із анодованого алюмінію та нержавіючої сталі



Ми використовуємо лише харчовий алюміній, оброблений процесами, придатними для контакту з харчовими продуктами



Професійний вентиляований двигун високої потужності, ремінна передача

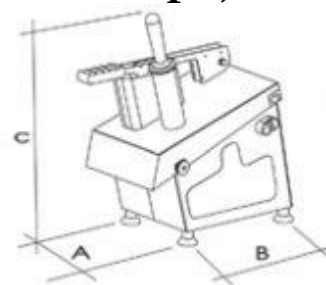


Міцна конструкція, знімна кришка для швидкого та легкого очищення.



Мікроремікач кришки і ручки

Розміри, см



	Оберти	Вага	Двигун	Розміри, см		
	RPM	кг	Вт	A	B	C
CHEF 300	300	18,5	380	24	41	60

Комплектуючі*



Викидач високий

***Входять у стандартну
комплектацію**



Викидач низький

Товкач



CHEF 400 MN/TR*



Матеріал корпусу: харчовий алюміній та нержавіюча сталь	
Розміри виробу: 24x41xH60 см	
Вага нетто: 18,5 кг	
Обороти диска: 300 об/хв	
Електричне підключення: 230x50x1	400x50x3
Потужність: 380 Вт/0,51 к.с.	600 Вт/0,80 к.с.

CHEF 600*



Матеріал корпусу: нержавіюча сталь	
Розміри виробу: 25x35xH67 см	
Вага нетто: 21 кг	
Обороти диска: 360 об/хв	
Електричне підключення: 230x50x1	
Потужність: 380 Вт/0,51 к.с.	

CHEF 800 MN/TR*



Матеріал корпусу: нержавіюча сталь	
Розміри виробу: 25x35xH64 см	
Вага нетто: 22 кг	
Обороти диска: 360 об/хв	
Електричне підключення: 230x50x1	400x50x3
Потужність: 550 Вт/0,73 к.с.	600 Вт/0,80 к.с.

CHEF VE800 TR*



Матеріал корпусу: нержавіюча сталь	
Розміри виробу: 25x35xH52 см	
Вага нетто: 21 кг	
Обороти диска: 360 об/хв	
Електричне підключення: 400x50x3	
Потужність: 600 Вт/0,80 к.с.	

* Виробник: «C.EL.ME S.R.L.»

Слайси



Модель диска: E1 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь

Розмір нарізки: 1 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE.

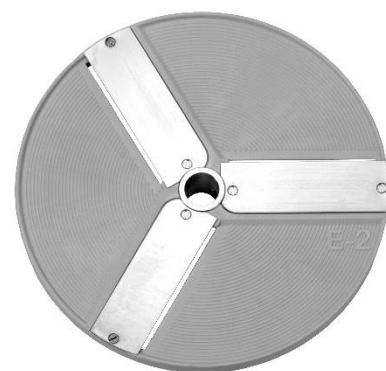
Призначення: для нарізання скибочок, шаткування



Модель диска: E1S AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь

Розмір нарізки: 1 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE800 INOX PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE.

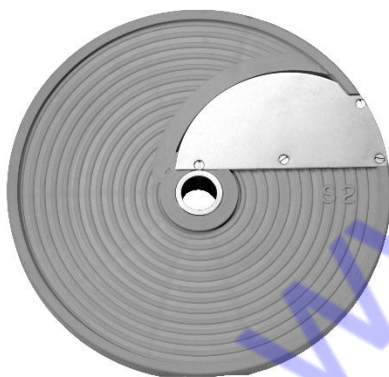
Призначення: для нарізання м'яких овочів і фруктів



Модель диска: E2 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь

Розмір нарізки: 2 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE.

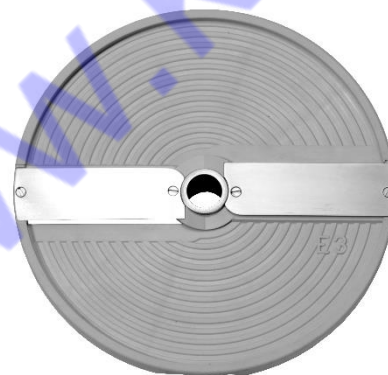
Призначення: для нарізання скибочок, шаткування



Модель диска: E2S AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь

Розмір нарізки: 2 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE800 INOX PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE.

Призначення: для нарізання м'яких овочів і фруктів



Модель диска: E3 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь

Розмір нарізки: 3 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE.

Призначення: для нарізання скибочок, шаткування



Модель диска: E4 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь

Розмір нарізки: 4 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE.

Призначення: для нарізання скибочок, шаткування

Слайси



Модель диска: E5 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: 5 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE800 INOX PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE.
Призначення: для нарізання м'яких овочів і фруктів



Модель диска: E6 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: 6 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для нарізання скибочок, шаткування



Модель диска: E8 AL
Матеріал: харчовий алюміній і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: 8 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE800 INOX PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для нарізання скибочок, шаткування



Модель диска: E10 AL
Матеріал: харчовий алюміній і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: 10 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для нарізання скибочок, шаткування

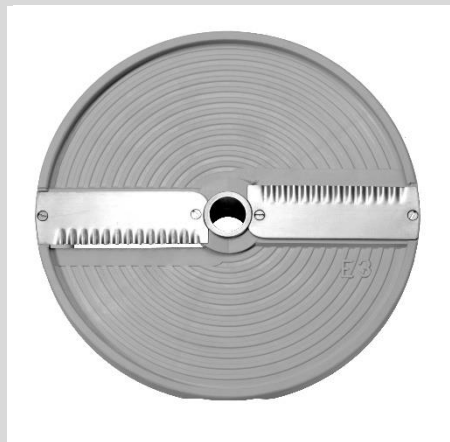


Модель диска: E10 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: 10 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для нарізання скибочок, шаткування



Модель диска: E14 AI
Матеріал: харчовий алюміній і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: 14 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE800 INOX PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для нарізання скибочок, шаткування

Фігурне нарізання



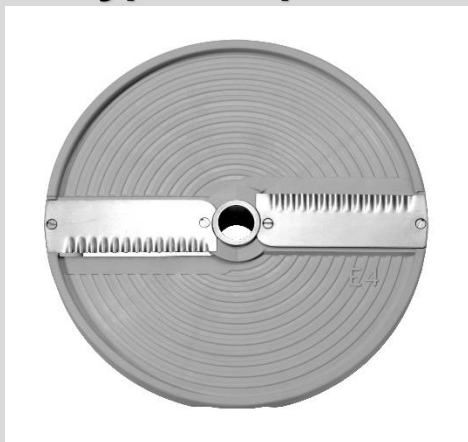
Модель диска: E3₀ АК

Матеріал: акулон і нержавіюча сталь

Розмір нарізки: 3 мм

Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE

Призначення: для фігурного нарізання скибочок



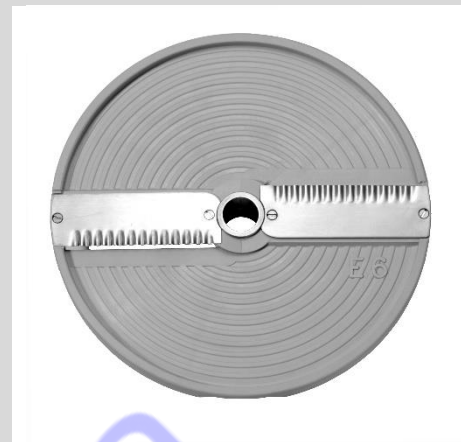
Модель диска: E4₀ АК

Матеріал: акулон і нержавіюча сталь

Розмір нарізки: 4 мм

Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE

Призначення: для фігурного нарізання скибочок



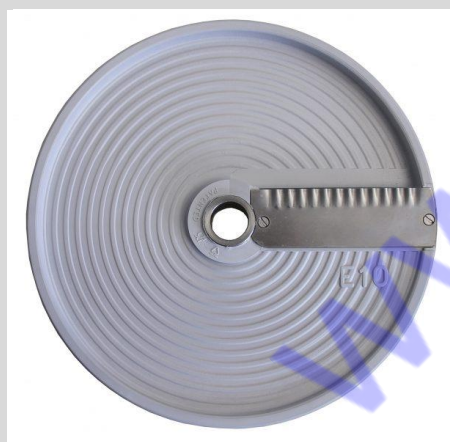
Модель диска: E6₀ АК

Матеріал: акулон і нержавіюча сталь

Розмір нарізки: 6 мм

Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE

Призначення: для фігурного нарізання скибочок



Модель диска: E10₀ АК

Матеріал: харчовий алюміній і нержавіюча сталь

Розмір нарізки: 10 мм

Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE800 INOX PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE

Призначення: для фігурного нарізання скибочок



Модель диска: E14₀ АЛ

Матеріал: харчовий алюміній і нержавіюча сталь

Розмір нарізки: 8 мм

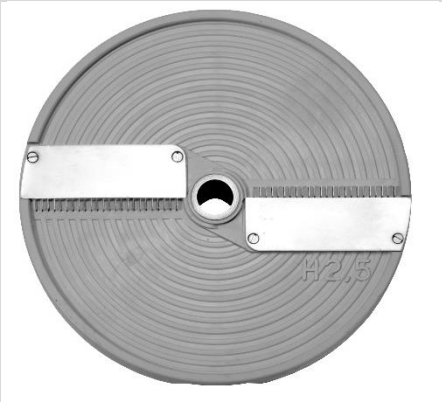
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE800 INOX PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE

Призначення: для фігурного нарізання скибочок

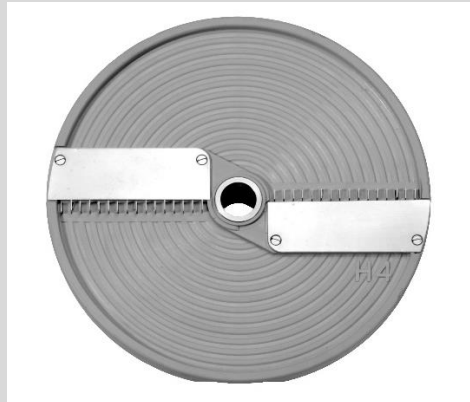


C.EL.ME S.R.L.

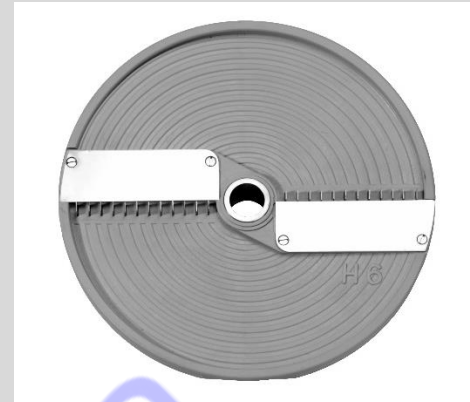
Соломка



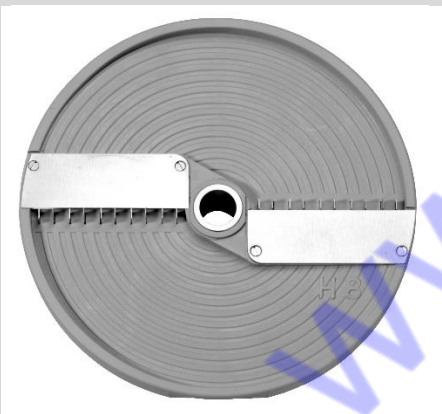
Модель диска: H2.5 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: мм 2,5x2,5
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для нарізання соломки



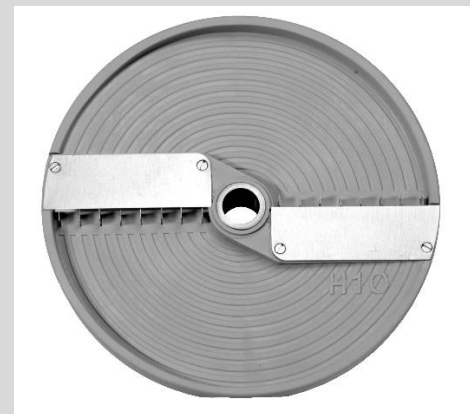
Модель диска: H4 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: мм 4x4
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для нарізання соломки



Модель диска: H6 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: мм 6x6
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для нарізання соломки



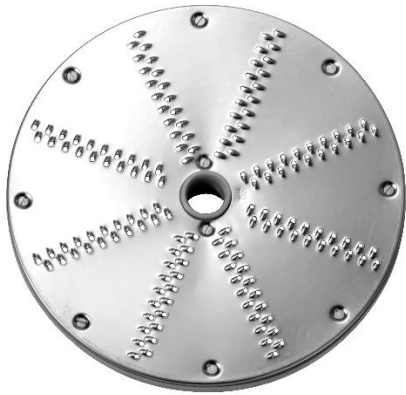
Модель диска: H8 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: мм 8x8
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для нарізання соломки



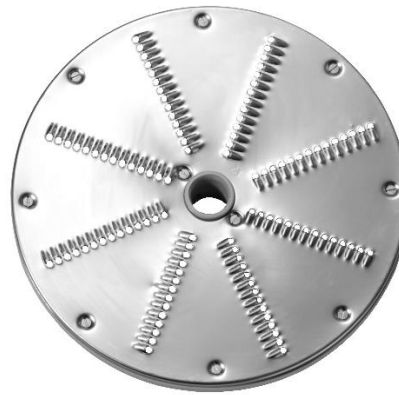
Модель диска: H10 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: мм 10x10
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для нарізання соломки



Жюльєн



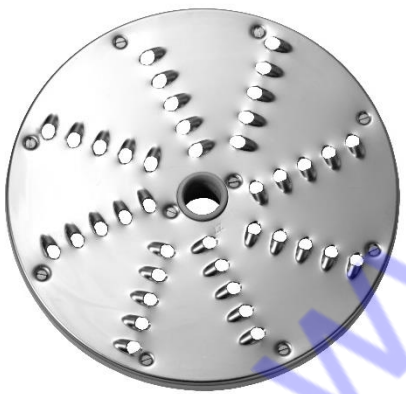
Модель диска: Z2
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: 2 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для терки



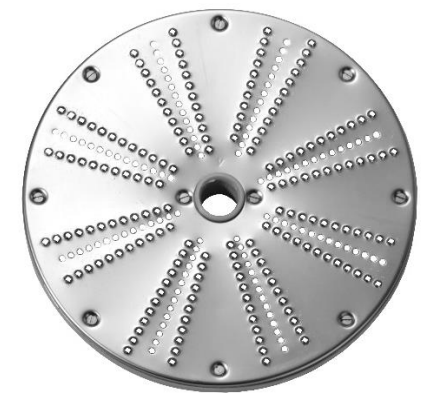
Модель диска: Z3
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: 3 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для терки



Модель диска: Z4
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: 4 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для терки



Модель диска: Z7
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір нарізки: 7 мм
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для терки

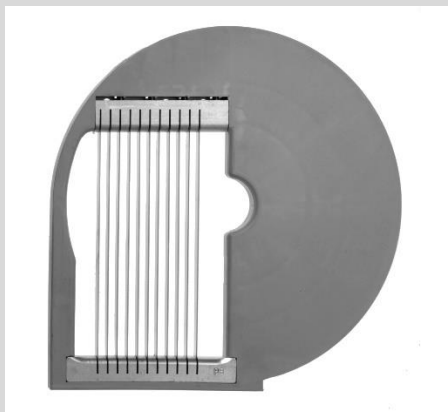


Модель диска: V
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Машини: CHEF 300, CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE 800 INOX, PIZZA CHEF CUB, INOX PIZZA CHEF SLIDE
Призначення: для натирання

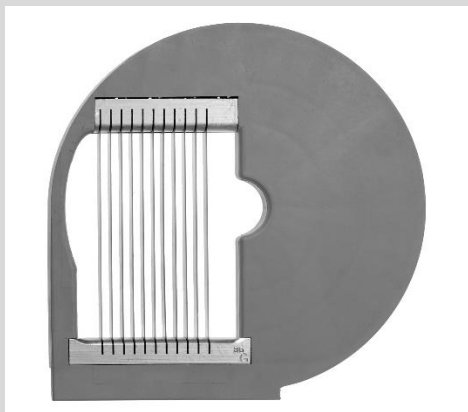


C.EL.ME S.R.L.

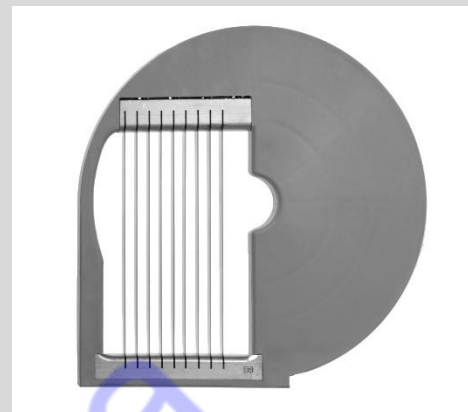
Соломка*



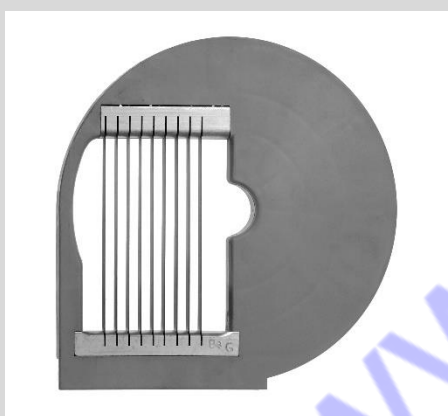
Модель диска: B6 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір: 6x8 мм у парі з E8
Машини: CHEF300
Призначення: для нарізання соломки (картопля фрі)



Модель диска: BG6 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір: 6x8 мм у парі з E8
Машини: CHEF 600, CHEF 800
Призначення: для нарізання соломки (картопля фрі)



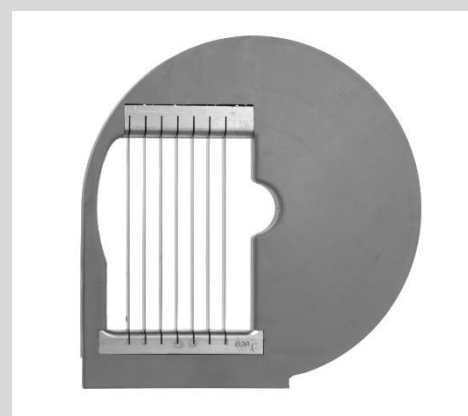
Модель диска: B8 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір: 8x8 мм у парі з E8
Машини: CHEF300
Призначення: для нарізання соломки (картопля фрі)



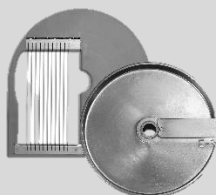
Модель диска: BG8 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір: 8x8 мм у парі з E8
Машини: CHEF 600, CHEF 800
Призначення: для нарізання соломки (картопля фрі)



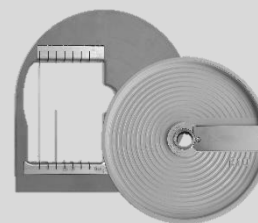
Модель диска: B10 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір: 10x10 мм у парі з E10
Машини: CHEF300
Призначення: для нарізання соломки (картопля фрі)



Модель диска: BG8 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір: 10x10 мм у парі з E10
Машини: CHEF 600, CHEF 800
Призначення: для нарізання соломки (картопля фрі)

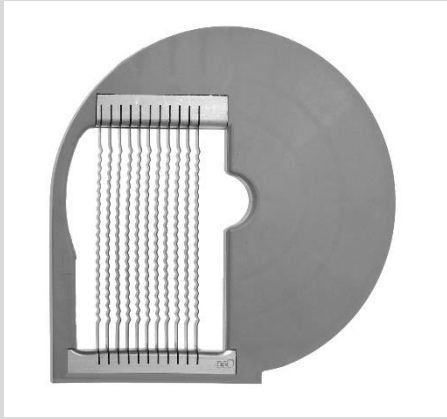


C.EL.ME S.R.L.

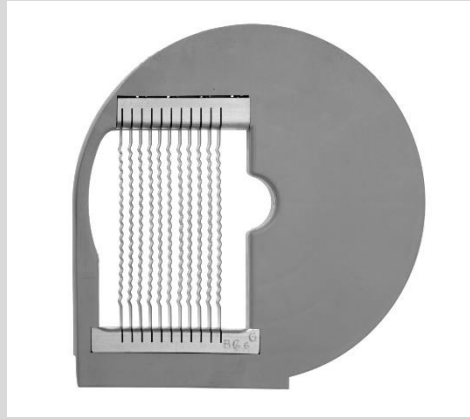


*Використовуються у парі із підрізними дисками типу E

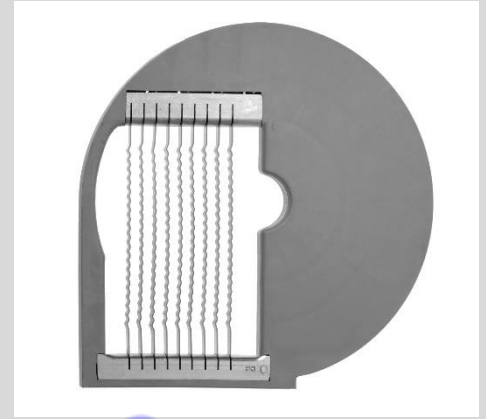
Фігурна соломка*



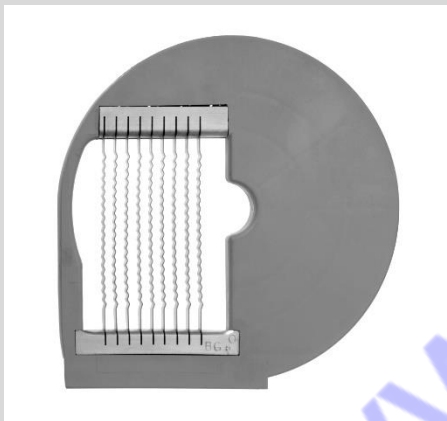
Модель диска: B60 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір: 6x8 мм у парі з E8
Машини: CHEF300
Призначення: для фігурної соломки (картопля фрі)



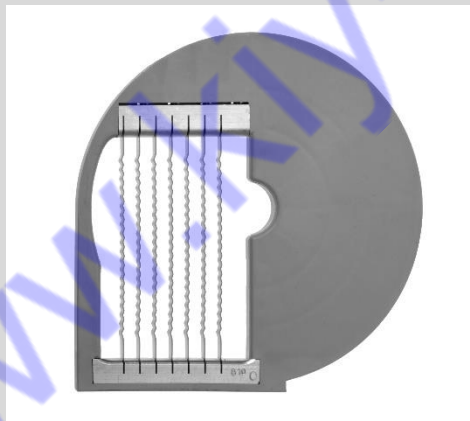
Модель диска: BG60 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір: 6x8 мм у парі з E8
Машини: CHEF 600, CHEF 800
Призначення: для фігурної соломки (картопля фрі)



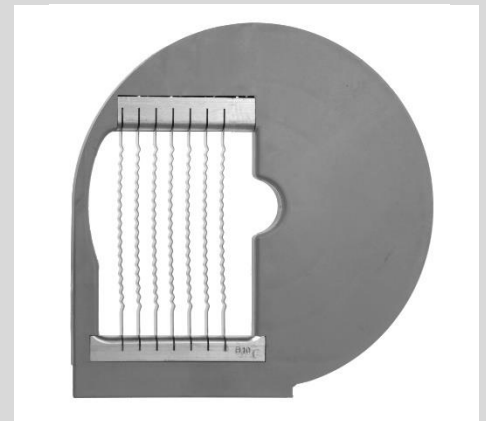
Модель диска: B80 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір: 8x8 мм у парі з E8
Машини: CHEF300
Призначення: для фігурної соломки (картопля фрі)



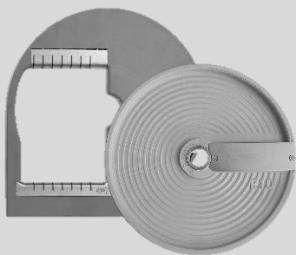
Модель диска: BG80 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір: 8x8 мм у парі з E8
Машини: CHEF 600, CHEF 800
Призначення: для фігурної соломки (картопля фрі)



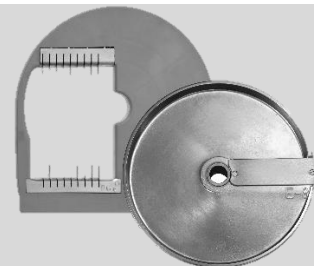
Модель диска: B100 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір: 10x10 мм у парі з E10
Машини: CHEF300
Призначення: для фігурної соломки (картопля фрі)



Модель диска: BG80 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір: 10x10 мм у парі з E10
Машини: CHEF 600, CHEF 800
Призначення: для фігурної соломки (картопля фрі)

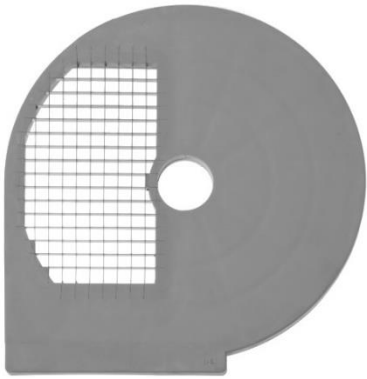


C.EL.ME S.R.L.

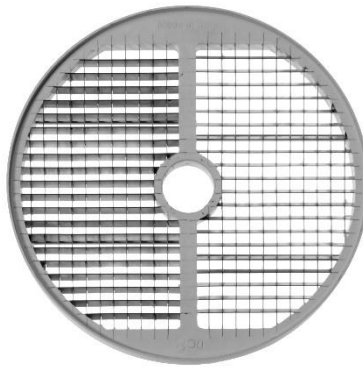


*Використовуються у парі із підрізними дисками типу E

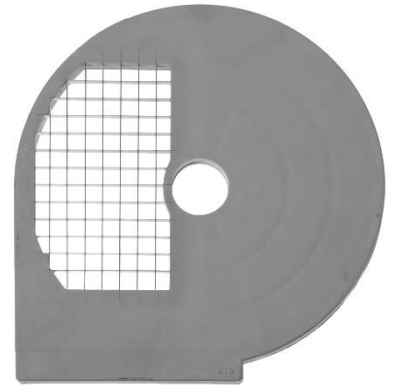
Кубики*



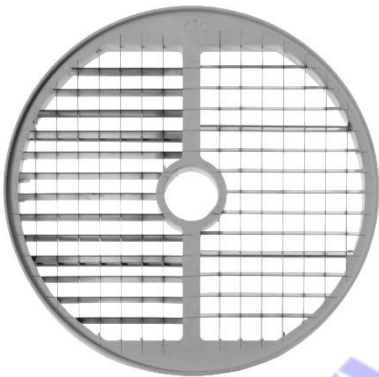
Модель диска: D8x8 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір: 8x8x8 мм у парі з E8
Машини: CHEF300
Призначення: для нарізання кубиків



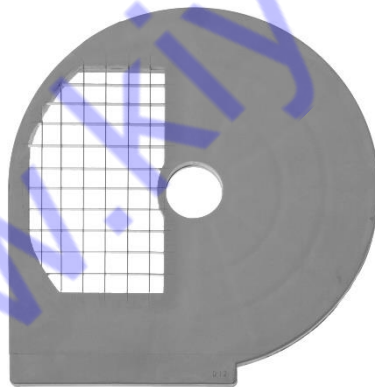
Модель диска: DG8x8 AK
Матеріал: акулон і нержав. сталь
Розмір: 8x8x8 мм у парі з E8
Машини: CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE800
Призначення: для нарізання кубиків



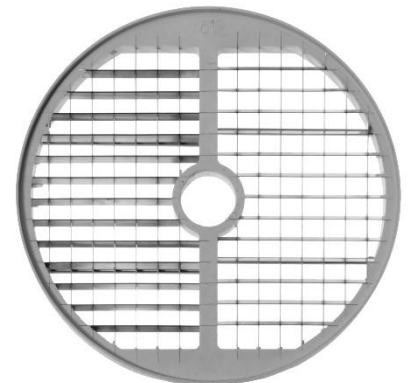
Модель диска: D10x10 AK
Матеріал: акулон і нержав. сталь
Розмір: 10x10x10 мм у парі з E10
Машини: CHEF300
Призначення: для нарізання кубиків



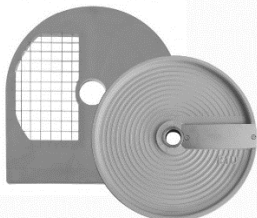
Модель диска: DG10x10 AK
Матеріал: акулон і нержав. сталь
Розмір: 10x10x10 мм у парі з E10
Машини: CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE800
Призначення: для нарізання кубиків



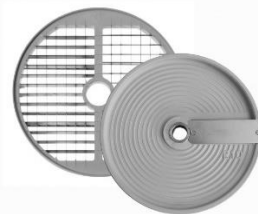
Модель диска: D12x12 AK
Матеріал: акулон і нержав. сталь
Розмір: 12x12x10 мм у парі з E10
Машини: CHEF300
Призначення: для нарізання кубиків



Модель диска: DG12x12 AK
Матеріал: акулон і нержав. сталь
Розмір: 12x12x10 мм у парі з E10
Машини: CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE800
Призначення: для нарізання кубиків

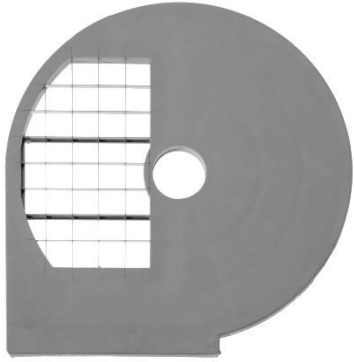


C.ELME S.R.L.

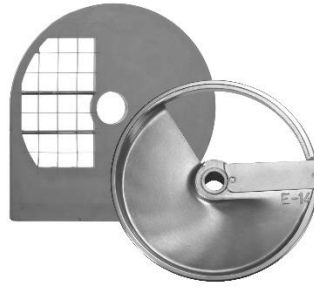


*Використовуються у парі із підрізними дисками типу E

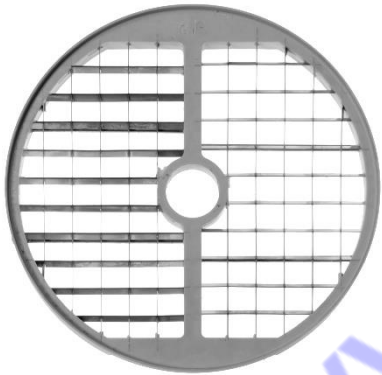
Кубики*



Модель диска: D16x16 AK
Матеріал: акулон і нержавіюча сталь
Розмір: 16x16x14 мм у парі з E14
Машини: CHEF300
Призначення: для нарізання кубиків



Модель диска: D20x20 AK
Матеріал: акулон і нержав. сталь
Розмір: 20x20x14 мм у парі з E14
Машини: CHEF300
Призначення: для нарізання кубиків



Модель диска: DG16x16 AK
Матеріал: акулон і нержав. сталь
Розмір: 16x16x14 мм у парі з E14
Машини: CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE800
Призначення: для нарізання кубиків



Модель диска: DG20x20 AK
Матеріал: акулон і нержав. сталь
Розмір: 20x20x14 мм у парі з E14
Машини: CHEF 600, CHEF 800, CHEF VE800
Призначення: для нарізання кубиків



C.EL.ME S.R.L.

*Використовуються у парі із підрізними дисками типу E

CHEF MAGNUM TV 330 2 VELOCITA'



Матеріал корпусу: нержавіюча сталь
Розміри виробу: 56x61xH110 см
Вага нетто: 110 кг
Обороти диска: 140-280 об/хв
Електричне підключення: 400x50x3
Потужність: 2300 Вт/3,07 к.с. 1700 Вт/2,27 к.с.
Годинна продуктивність: 200-1800 кг

CHEF MAGNUM TV 330 INVERTER



Матеріал корпусу: нержавіюча сталь
Розміри виробу: 56x61xH110 см
Вага нетто: 120 кг
Обороти диска: 60-450 об/хв
Електричне підключення: 400x50x3
Потужність: 3800 Вт/5,07 к.с.
Годинна продуктивність: 200-1800 кг

CHEF MAGNUM Magnum TV330 - машина для приготування овочів і сирів для великих ресторанів, кейтерингу і піцерій. Завдяки широкому асортименту дисків, що випускаються заводом, можна отримати будь-які види нарізок, як для нарізки сиру, так і для овочів.

Виготовлений повністю з нержавіючої сталі із запатентованою антикорозійною обробкою, сертифікованою для контакту з харчовими продуктами. Його можна використовувати з різними горловинами, залежно від бажаного типу розрізу.

Потужний двигун з можливістю використання машини на двох різних швидкостях гарантує високу продуктивність не тільки для нарізки овочів, але і для нарізання сиру.

Завдяки діаметру наших дисків (330 мм) ми досягли продуктивності від 400 до 1800 кг на годину. Доступна інверторна версія, яка дозволяє регулювати швидкість диска, яка може варіюватися від 80 до 450 об/хв.

Кришка бункер до овочерізки MAGNUM TV33

Для шинкування та нарізання кубиками



Матеріал корпусу:	нержавіюча сталь із запатентованою антикорозійною обробкою
Розміри виробу:	11x13xH40 см
Вага нетто:	12,5 кг
Машина:	CHEF MAGNUM TV330 2 SPEED – CHEF MAGNUM TV330 INVERTER
Сумісність дисків:	серія ME, серія MZ – MV – M4PZ, серія MH, серія MD + MC

Кришка хопер до овочерізки MAGNUM TV330

Для нарізки чіпсів і скибочок



Матеріал корпусу:	нержавіюча сталь із запатентованою антикорозійною обробкою
Розміри виробу:	16xH40 см
Вага нетто:	9,5 кг
Машина:	CHEF MAGNUM TV330 2 SPEED – CHEF MAGNUM TV330 INVERTER
Сумісність дисків:	серія ME, серія MH, серія MDG + MC

Кришка бункер подвійний до овочерізки MAGNUM

Для всіх видів використання



Матеріал корпусу:	нержавіюча сталь із запатентованою антикорозійною обробкою
Розміри виробу:	11x17,5xH25 см
Вага нетто:	12 кг
Машина:	CHEF MAGNUM TV330 2 SPEED – CHEF MAGNUM TV330 INVERTER
Сумісність дисків:	серія ME, серія MZ-MV, серія MH, серія MDG + MC

Овочерізки – моцареллорізки CHEF MAGNUM для великого виробництва

Ідеально підходить для їдалень, громадських лікарень на 1500 прийомів їжі, а також для молокозаводів або лабораторій

Міцна конструкція з підставкою з нержавіючої сталі з запатентованою обробкою сертифікована антикорозійна здатність для контакту з харчовими продуктами

Усі деталі, що контактують з харчовими продуктами, можна зняти для простого очищення

Професійний вентилюваний двигун високої потужності з тепловим захистом і трансмісією змінного струму спорядження для тривалого використання

Модель з інвертором ідеально підходить як нарізка моцарелли

Мікроримикач на ручці, кришці та виході нарізки

ДИСКИ СЕРІЇ МЕ
Для нарізання слайсів



Матеріал корпусу:	харчовий алюміній з тефлоновим покриттям, нержавіюча сталь
Модель диска:	ME1, ME2, ME3, ME4, ME5, ME6, ME8, ME10, ME12
Розміри виробу:	Ø 330
Розмір різу:	1 мм, 2 мм, 3 мм, 4 мм, 5 мм, 6 мм, 8 мм, 10 мм, 12 мм
Машини:	CHEF MAGNUM TV330 2 V – CHEF MAGNUM TV330 INVERTER
Кришки:	Кришка бункер, Кришка хопер, Кришка бункер подвійний

ДИСКИ СЕРІЇ MEF
Для нарізання слайсів



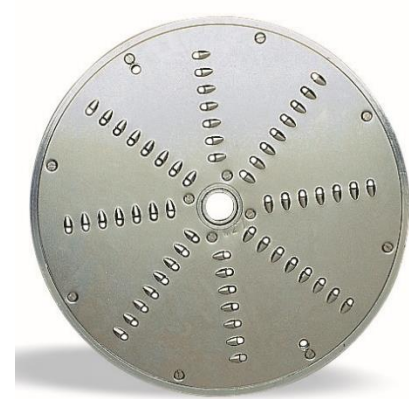
Матеріал корпусу:	харчовий алюміній з тефлоновим покриттям, нержавіюча сталь
Модель диска:	MEF1, MEF2, MEF3
Розміри виробу:	Ø 330
Розмір різу:	1 мм, 2 мм, 3 мм,
Машини:	CHEF MAGNUM TV330 2 V – CHEF MAGNUM TV330 INVERTER
Кришки:	Кришка бункер, Кришка бункер подвійний

СЕРІЯ МН
Для нарізання соломки



Матеріал корпусу:	харчовий алюміній з тефлоновим покриттям, нержавіюча сталь
Модель диска:	MN3, MN4, MN6, MN8, MN10
Розміри виробу:	Ø 330
Розмір різу:	3x3, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 мм
Машини:	CHEF MAGNUM TV330 2 V – CHEF MAGNUM TV330 INVERTER
Кришки:	Кришка бункер, Кришка хопер, Кришка бункер подвійний

СЕРІЯ MZ
Для терки



Матеріал корпусу:	харчовий алюміній з тефлоновим покриттям, нержавіюча сталь
Модель диска:	MZ2, MZ3, MZ4, MZ7
Розміри виробу:	Ø 330
Розмір різу:	2 мм, 3 мм, 4 мм, 7 мм
Машини:	CHEF MAGNUM TV330 2 V – CHEF MAGNUM TV330 INVERTER
Кришки:	Кришка бункер, Кришка бункер подвійний

СЕРІЯ MZ
Для натирання пюре



Матеріал корпусу: харчовий алюміній з тефлоновим покриттям, нержавіюча сталь

Модель диска: **MV**

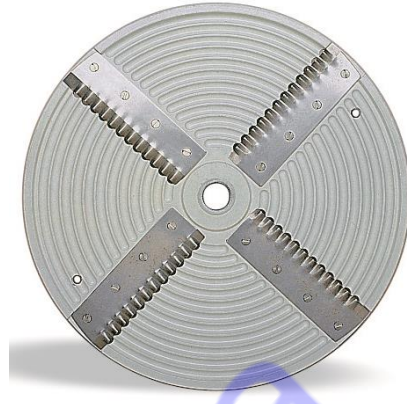
Розміри виробу: **Ø 330**

Розмір різь: **-**

Машини: **CHEF MAGNUM TV330 2 V – CHEF MAGNUM TV330 INVERTER**

Кришки: **Кришка бункер, Кришка бункер подвійний**

СЕРІЯ MPZ
Для жульєну



Матеріал корпусу: харчовий алюміній з тефлоновим покриттям, нержавіюча сталь

Модель диска: **MPZ4, M4PZ5, M4PZ8**

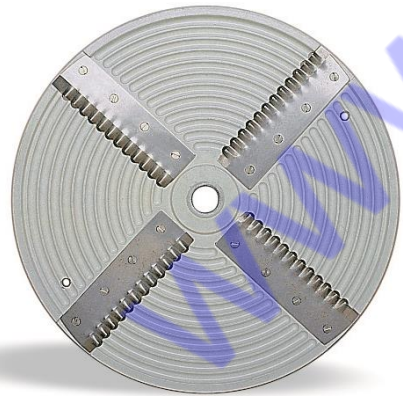
Розміри виробу: **Ø 330**

Розмір різь: **Ø4мм, Ø5мм, Ø8мм**

Машини: **CHEF MAGNUM TV330 2 V – CHEF MAGNUM TV330 INVERTER**

Кришки: **Кришка бункер, Кришка бункер подвійний**

СЕРІЯ MPZ
Для жульєну



Матеріал корпусу: харчовий алюміній з тефлоновим покриттям, нержавіюча сталь

Модель диска: **M4PZ5C, M4PZ8C**

Розміри виробу: **Ø 330**

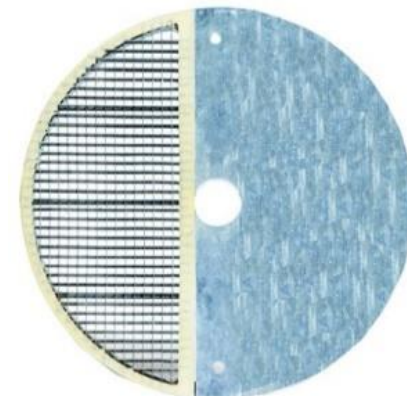
Розмір різь: **Ø5мм, Ø8мм**

Машини: **CHEF MAGNUM TV330 2 V – CHEF MAGNUM TV330 INVERTER**

Кришки: **Кришка бункер, Кришка бункер подвійний**

Використання: **У комплекті з дисками: MDC10, MDC12**

СЕРІЯ MDC
Для жульєну



Матеріал корпусу: харчовий алюміній з тефлоновим покриттям, нержавіюча сталь

Модель диска: **MDC10, MDC12**

Розміри виробу: **Ø 330**

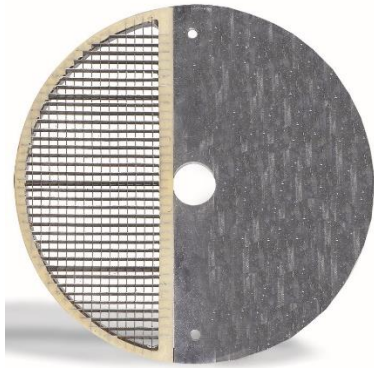
Розмір різь: **Ø5мм, Ø8мм**

Машини: **CHEF MAGNUM TV330 2 V – CHEF MAGNUM TV330 INVERTER**

Кришки: **Кришка бункер, Кришка бункер подвійний**

Використання: **У комплекті з дисками: M4PZ5C, M4PZ8C**

СЕРІЯ MD + MC
Для нарізання кубиків



Матеріал корпусу: харчовий алюміній з тефлоновим покриттям, нержавіюча сталь

Модель диска: MD10x10, MD12X12, MD20x20, MD24X24

Розміри виробу: Ø 330

Розмір різі: 10x10, 12x12, 20x20, 24x24 мм

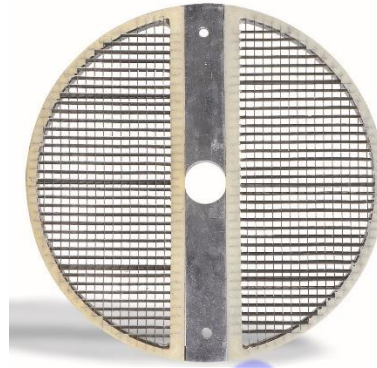
Висота зрізу: 10, 12, 22 мм

Машини: CHEF MAGNUM TV330 2 V – CHEF MAGNUM TV330 INVERTER

Кришки: Кришка бункер

Використання: У комплекті з дисками: MC10, MC12, MC22

СЕРІЯ MDG + MC
Для нарізання кубиків



Матеріал корпусу: харчовий алюміній з тефлоновим покриттям, нержавіюча сталь

Модель диска: MDG10x10, MDG12X12, MDG20x20, MDG24X24

Розміри виробу: Ø 330

Розмір різі: 10x10, 12x12, 20x20, 24x24 мм

Висота зрізу: 10, 12, 22 мм

Машини: CHEF MAGNUM TV330 2 V – CHEF MAGNUM TV330 INVERTER

Кришки: Кришка хопер, Кришка бункер подвійний

Використання: У комплекті з дисками: MC10, MC12, MC22

СЕРІЯ ножів MC
Для нарізання кубиків



Матеріал корпусу: харчовий алюміній з тефлоновим покриттям, нержавіюча сталь

Модель диска: MC10, MC12, MC22

Розміри виробу: Ø 330

Висота зрізу: 10, 12, 22 мм

Машини: CHEF MAGNUM TV330 2 V – CHEF MAGNUM TV330 INVERTER

Кришки: Кришка бункер, Кришка хопер, Кришка бункер подвійний

Використання: У комплекті з дисками: серії MD nf MDG

C.E.L.ME S.R.L.

КУТЕРИ ДЛЯ МОЦАРЕЛЛИ

Для ресторанів і піцерій для нарізки моцарели та овочів для піци.

CHEF PIZZA INOX CUB MN/TR¹

Для нарізання кубиків



Матеріал корпусу: **нержавіюча сталь**

Розміри виробу: **40x47xH75 см**

Вага нетто: **20 кг**

Обороти диска: **140 об/хв**

Електричне підключення: **230x50x1 (MN)**
400x50x3 (TR)

Потужність: **350 Вт/0,47 к.с. (MN)**
450 Вт/0,6 к.с. (TR)

Годинна продуктивність: **120 кг (MN)**
190 кг (TR)

Тип використання: **Періодичне**

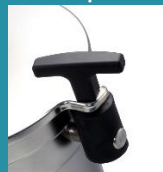
Знімна кришка, вентиляований двигун, редукторна передача, перемикач із скиданням 24 В.



Цільний корпус, виготовлений з нержавіючої сталі зі спицями, щоб уникнути накопичення бруду та бактерій. Вся машина оброблена методом електрополірування, що робить її антикорозійною



Пуск і зупинка зручно розташовані на корпусі та швидко доступні для зупинки машини в разі надзвичайної ситуації відповідно до діючих норм



Ручка блокування для швидкого і легкого закриття кришки



Розміри горловини

CHEF PIZZA INOX SFIL MN/TR²

Для подрібнення



Матеріал корпусу: **нержавіюча сталь**

Розміри виробу: **40x47xH75 см**

Вага нетто: **20 кг**

Обороти диска: **280 об/хв**

Електричне підключення: **230x50x1 (MN)**
400x50x3 (TR)

Потужність: **350 Вт/0,47 к.с. (MN)**
450 Вт/0,6 к.с. (TR)

Годинна продуктивність: **250 кг (MN)**
300 кг (TR)

Тип використання: **Періодичне**

¹ CHEF PIZZA INOX CUB може використовуватися для подрібнення

² CHEF PIZZA INOX SFIL не може використовуватися для нарізання кубиків

C.EL.ME S.R.L.

Для нарізання кубиків



Диск (решітка) INPD8X8 + Підрізний ніж P5

Матеріал корпусу: **акулон, харчовий алюміній і нержавіюча сталь**

Модель диска: **INPD8X8 + P5**

Розміри виробу: **Ø 205**

Розмір різну: **8x8x5 мм**

Мащини: **CHEF PIZZA INOX CUB**



Диск (решітка) INPD8X8 + Підрізний ніж P8

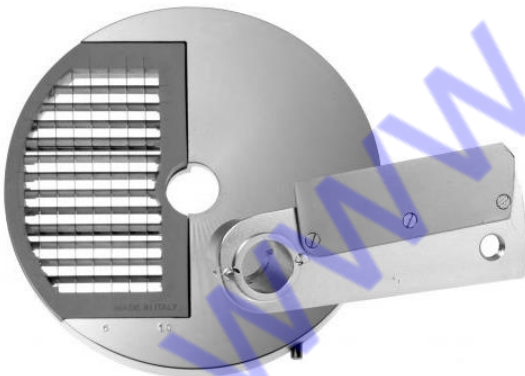
Матеріал корпусу: **акулон, харчовий алюміній і нержавіюча сталь**

Модель диска: **INPD8X8 + P8**

Розміри виробу: **Ø 205**

Розмір різну: **8x8x8 мм**

Мащини: **CHEF PIZZA INOX CUB**



Диск (решітка) INPD10X10 + Підрізний ніж P5

Матеріал корпусу: **акулон, харчовий алюміній і нержавіюча сталь**

Модель диска: **INPD10X10 + P5**

Розміри виробу: **Ø 205**

Розмір різну: **10x10x5 мм**

Мащини: **CHEF PIZZA INOX CUB**



Диск (решітка) INPD10X10 + Підрізний ніж P8

Матеріал корпусу: **акулон, харчовий алюміній і нержавіюча сталь**

Модель диска: **INPD10X10 + P8**

Розміри виробу: **Ø 205**

Розмір різну: **10x10x8 мм**

Мащини: **CHEF PIZZA INOX CUB**

C.EL.ME S.R.L.



Диск (решітка) INPD12X12 + Підрізний ніж P5

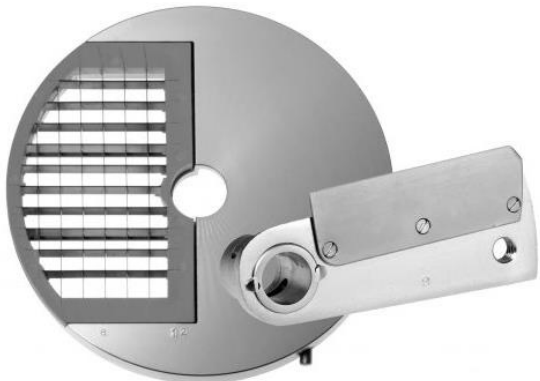
Матеріал корпусу: **акулон, харчовий алюміній і нержавіюча сталь**

Модель диска: **INPD12X12 + P5**

Розміри виробу: **Ø 205**

Розмір різу: **12x12x5 мм**

Мащини: **CHEF PIZZA INOX CUB**



Диск (решітка) INPD12X12 + Підрізний ніж P8

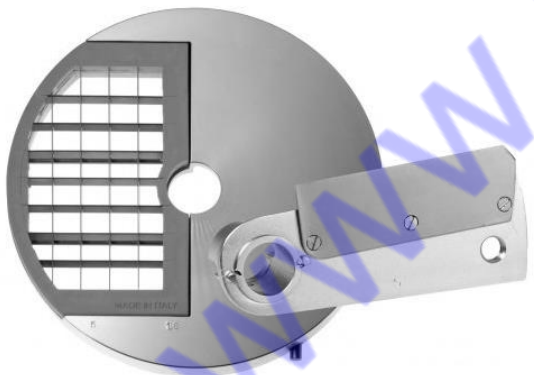
Матеріал корпусу: **акулон, харчовий алюміній і нержавіюча сталь**

Модель диска: **INPD12X12 + P8**

Розміри виробу: **Ø 205**

Розмір різу: **12x12x8 мм**

Мащини: **CHEF PIZZA INOX CUB**



Диск (решітка) INPD16X16 + Підрізний ніж P5

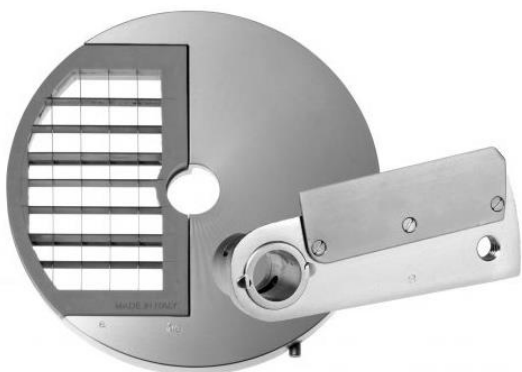
Матеріал корпусу: **акулон, харчовий алюміній і нержавіюча сталь**

Модель диска: **INPD16X16 + P5**

Розміри виробу: **Ø 205**

Розмір різу: **16x16x5 мм**

Мащини: **CHEF PIZZA INOX CUB**



Диск (решітка) INPD16X16 + Підрізний ніж P8

Матеріал корпусу: **акулон, харчовий алюміній і нержавіюча сталь**

Модель диска: **INPD16X16 + P8**

Розміри виробу: **Ø 205**

Розмір різу: **16x16x8 мм**

Мащини: **CHEF PIZZA INOX CUB**



Диск (решітка) INPD20X20 + Підрізний ніж P5

Матеріал корпусу: **акулон, харчовий алюміній і нержавіюча сталь**

Модель диска: **INPD20X20 + P5**

Розміри виробу: **Ø 205**

Розмір різь: **20x20x5 мм**

Мащини: **CHEF PIZZA INOX CUB**



Диск (решітка) INPD20X20 + Підрізний ніж P8

Для подрібнення

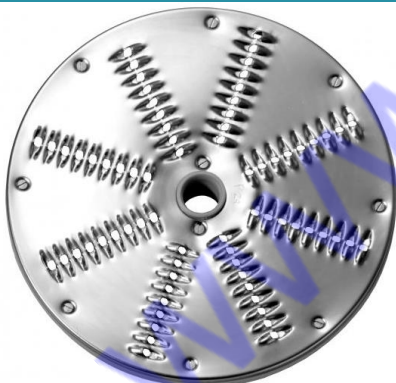
Матеріал корпусу: **акулон, харчовий алюміній і нержавіюча сталь**

Модель диска: **INPD20X20 + P8**

Розміри виробу: **Ø 205**

Розмір різь: **20x20x8 мм**

Мащини: **CHEF PIZZA INOX CUB**



Диск (решітка) PZ4

натирання

Матеріал корпусу: **акулон і нержавіюча сталь**

Модель диска: **PZ4**

Розміри виробу: **Ø 205**

Розмір різь: **4 мм**

Мащини: **CHEF PIZZA INOX SFIL, CHEF PIZZA INOX CUB**



Диск (решітка) PZ7

Матеріал корпусу: **акулон і нержавіюча сталь**

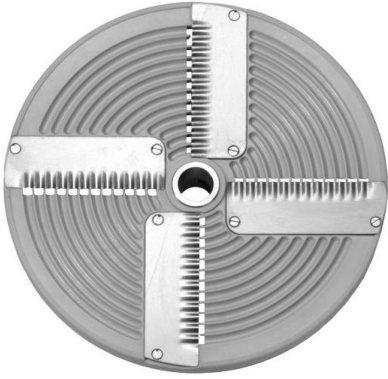
Модель диска: **PZ7**

Розміри виробу: **Ø 205**

Розмір різь: **7 мм**

Мащини: **CHEF PIZZA INOX SFIL, CHEF PIZZA INOX CUB**

Нарізання соломки



Диск (решітка) 4PZ5

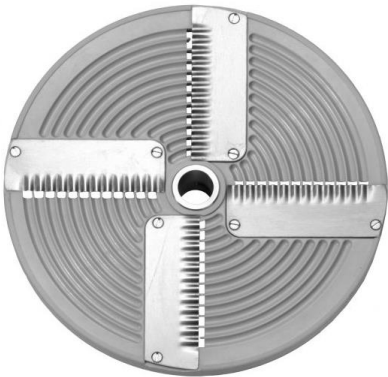
Матеріал корпусу: **акулон і нержавіюча сталь**

Модель диска: **4PZ5**

Розміри виробу: **Ø 205**

Розмір різу: **Ø5 мм**

Машини: **CHEF PIZZA INOX SFIL, CHEF PIZZA INOX CUB**



Диск (решітка) 4PZ8

Матеріал корпусу: **акулон і нержавіюча сталь**

Модель диска: **4PZ5**

Розміри виробу: **Ø 205**

Розмір різу: **Ø8 мм**

Машини: **CHEF PIZZA INOX SFIL, CHEF PIZZA INOX CUB**

Виробник: «C.E.L.M.E S.R.L.»

адреса потужностей виробництва:

VIA MONTENERO N. 1/3 TRUCCAZZANO, MILANO, ITALIA



Компанія залишає за собою право вносити будь-які зміни в конструкцію виробів без попередження