



- (N) GROENTESNIJDER - roestvrijstalen behuizing en vulopening van speciale kunststof legering, speciale opening voor grotere en kleinere stukken. De schijven zijn van speciale roestvrije voedsel-veilige legering, geharde roestvrijstalen messen, met eenvoudige bajonetsluiting, schijven afzonderlijk verkrijgbaar. Snijdt plakjes, schijven, blokjes en frites en raspt noten, groente, kaas etc.**
Capaciteit: ca. 200 kg/p.u. gesneden materiaal - 160 kg/p.u. geraspt materiaal
- (E) VEGETABLE CUTTER** - Stainless housing and special plastic alloy hopper for bigger and smaller pieces. The discs are special food-friendly alloy, hardened stainless steel knives, simple and direct locking by bayonet catch, all discs optional available.
 Cuts, shreds, grates and cubes potatoes, vegetables, nuts, cheese, etc.
 Capacity: ca 200 kg/h sliced material - ca. 160 kg/h grated material
- (F) COUPE LÉGUMES UNIVERSEL** - corps en inox, remplissage de carburant en alliage plastique spéciale non oxydable, goulotte d'alimentation à pièces grandes et petit. Les disques: alliage alimentaire, non oxydable, couteaux et démontage instantané par emmanchement à baïonnette. Disques livrables au choix. Coupe, râpe, émince, effile tous les légumes en cubes, tranches, bâtonnets etc. Capacité coupées: ± 200 kg/h, matière râpée ± 160 kg/h
- (D) GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE** - CNS Gehäuse, Aufsatz/Einfüllöffnung aus Spezialen Kunststoff Legierung und geeignet für grosse und kleinere Stücke .Die Scheiben sind aus einer nicht-rostenden, lebensmittelgeeigneten Legierung, gehärtete Messer aus rostfreiem Stahl, die ziehend schneiden, augenblicklich Aufsetzen und Lösen mittels Bajonett-Verschluss, Scheiben je nach Wunsch separat lieferbar. Schneidet, reibt alle Gemüse in Würfel, Scheiben, Stäbchen usw.
 Kapazität: geschnitten, ca. 200 kg pro Stunde. Reiben, ca. 160 kg pro Stunde

CUOCOJET

No.	cm	V	W	Euro
*415.010	56(H)x24x55	230	550	935,00