



Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE** - de basis van de CaterChef Profi serie is vervaardigd van geanodiseerd gegoten aluminium, de mesbeschermplaat en dikte/glijplaat zijn voorzien van Teflon coating. **Algemene kenmerken: CARBON** staal extra gehard holgeslepen mes, traploos instelbare snijdikte 0-15 mm en ingebouwd slijpparaat, voorzien van extra zware motor wat ook het snijden van o.a. kaas mogelijk maakt, meer ruimte tussen het mes en de motor. En de slede is eenvoudig kantelbaar voor gemakkelijke reiniging

ⓔ **ELECTRIC SLICER** - Each CaterChef profi slicer comes with a base of cast aluminium anodized, the blade guard and plate for slice are foreseen with Teflon coating. General characteristics: CARBON steel extra hardened hollow ground knife, continuous regulation of thickness slices from 0-15 mm and grinding device built in, equipped with extra heavy motor also for the cutting of cheese, with more distance from the blade to the motor and the cradle can also tilt for easy cleaning

ⓔ **TRANCHEUR ÉLECTRIQUE** - chaque CaterChef profi trancheuse est livré avec une base de fonte d'aluminium anodisé, le protège-lame et la plaque pour la tranche sont prévus au revêtement Téflon. Caractéristiques générales: couteau de terre creuse extra durci en acier CARBONE, réglage continu de l'épaisseur de tranches de 0-15 mm et meulage appareil construit en. équipé d'un moteur extra lourd également pour la découpe de fromage, avec plus la distance entre la lame et le moteur et le berceau peut également basculer pour un nettoyage facile

ⓓ **AUFSCHNITT-MASCHINE** - jeder CaterChef Profi Aufschnittmaschine Basis aus eloxiert Aluminiumguss, der Messerschutzhaube und Platte für Slice sind vorgesehen, mit Teflon Beschichtung. Allgemeine Merkmale: CARBON Stahl extra gehärtete Messer. Stufenlose Regelung der dicke Scheiben von 0-15 mm und Schleifgerät eingebaut, ausgestattet mit extra schweren Motor auch zum Schneiden von Käse, mit mehr Abstand von der Klinge zum Motor und die Wiege kann auch kippen für eine einfache Reinigung

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 250 mm**

- ⓔ Gravity feed, Ø knife 250 mm
- ⓔ Par gravité, Ø couteau 250 mm
- ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 250 mm

**PROFI 250 SR**

No.	cm	V	W
*680.425	39,5(H)x45,5x53,5	230	140

EURO
1.040,00

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 300 mm**

- ⓔ Gravity feed, Ø knife 300 mm
- ⓔ Par gravité, Ø couteau 300 mm
- ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

**PROFI 300 SR**

No.	cm	V	W
*680.430	42,5(H)x49,5x61,0	230	180

EURO
1.294,00

Ⓝ **Recht model, Ø mes 300 mm**

- ⓔ Vertical feed, Ø knife 300 mm
- ⓔ Par droite, Ø couteau 300 mm
- ⓓ Gradschnitt, Ø Messer 300 mm

**PROFI 300 RR**

No.	cm	V	W
*680.433	48,5(H)x53,5x62,5	230	230

EURO
1.445,00