



Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 09-1100

EAN-Code: 4017337 911004

D Gemüseschneidemaschine Modell CHEF 400

- Zum Schneiden, Reiben, Würfeln etc.
- Geeignet für Gemüse, Nüsse, Schokolade, Käse, Tomaten...
- Viele Scheiben für untersch. Einsatzbereiche
- Motorgehäuse Alu/Edelstahl
- Inkl. 2 Auswurfscheiben
- Abm.: B 205 x T 440 x H 380 mm
- Gewicht: 17,5 kg
- 270 UpM
- Anschluss: 230 V / 1 Ph / 0,4 kW

GB Vegetable Cutting Machine Model CHEF 400

- For cutting, grating, dicing etc.
- For vegetables, nuts, chocolate, cheese, tomatoes...
- Many discs for different possibilities
- Machine body stainless steel/aluminium
- Two throw-out-discs included
- Dim.: W 205 x D 440 x H 380 mm
- Weight: 17,5 kg
- 270 rpm
- Power connection: 230 V / 1 Ph / 0,4 kW

F Coupe Légumes Modèle CHEF 400

- Pour couper, râper, cubes, tranches etc.
- Pour coupe légumes, noix, fromage, tomates ...
- Machine de inox et fonte d'aluminium
- Une goulotte d'alimentation à pieces grandes et autre pour couper et râper des pieces oblonges
- Dim.: L 205 x P 440 x H 380 mm
- Poids: 17,5 kg
- 270 tr/mn
- Puissance: 230 V / 1 Ph / 0,4 kW

NL Groentensnijmachine Model CHEF 400

- Voor snijden, raspens en blokjes maken etc.
- Voor groenten, noten, chocolade, kaas, tomaten...
- Vele schijven voor verschillende mogelijkheden
- Machine huis uit roestvrijstaal en aluminium
- Standaard met twee uitwerpschijven
- Afm.: B 205 x D 440 x H 380 mm
- Gewicht: 17,5 kg
- 270 tpm
- Elektr.: 230 V / 1 F / 0,4 kW