

# COMBINATA TAGLIAVERDURE + CUTTER

LINEA RISTORAZIONE

CE



Coltello a tagliente



Coltello forato

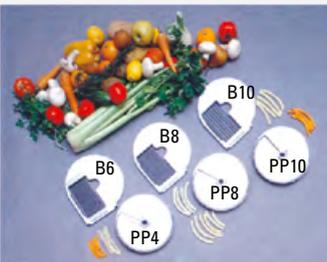


Coltello zigrinato

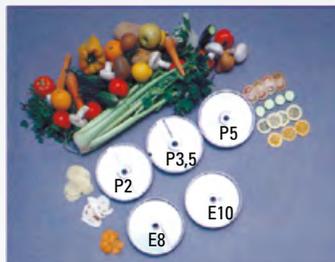
IL MOTORE DI RICERCA  
DEI TUOI AFFARI



C6



Dischi (B) per listelli a taglio dritto.  
Dischi (PP) per taglio a fiammifero  
curvo.



Dischi (P2, P3,5, E8, E10) per affettare  
a taglio dritto.  
Disco (P5) per affettare con lama curva  
(specifico per pomodori).



Dischi (PS+E) per cubettare.



Dischi (Z) per sfilacciare.  
Disco (V) per grattugiare.

## DATI TECNICI

	modello	potenza motore HP	alimentazione V/Hz	giri tagliaverdure rpm	giri cutter rpm	capacità vasca lt	capienza utile vasca lt	dimensioni (L x P x H) mm	peso kg
1/2	C 4	0,75+0,75	230/50, 230-400/50	320	1400	3,5	1,5	480x460x490	34
3/4	C 6	0,75+0,75	230/50, 230-400/50	320	1400	6	3	520x460x490	39

attrezzature arredi

si riserva il diritto di apportare ai prodotti le migliorie, sia meccaniche che estetiche, senza alcun preavviso

La combinata con la parte TAGLIAVERDURE è in grado di tagliare cubetti, affettare, grattugiare svariati tipi di alimenti tra cui frutta, mandorle, cioccolato, ecc... Con la parte CUTTER si possono espletare diverse funzioni tra cui tritare (carni, pesce, frutta, verdura, ecc.), emulsionare (maionese, salse, creme, ecc.), impastare (piccoli impasti di pasta, pizza, biscotti, brioche, pane, ecc...), grattugiare (pane, formaggi, biscotti, frutta, crostacei, ecc...).

È fornita di due motori con velocità diverse per ottimizzare le varie lavorazioni possibili. È dotata di due centraline di comando funzionante a 24 Volt con pulsanti a sfioramento.

Dotazione di serie su tagliaverdure: 2 palette di espulsione (bassa e alta), 1 pestello.

Dotazione di serie su cutter: 1 mozzo con lame a tagliente.

## LISTINO PREZZI

	modello	descrizione	prezzo
1	<b>COMBINATA TAGLIAVERDURE + CUTTER</b>	C 4: monofase 230 volt/50 Hz: 2 palette di espulsione e 1 mozzo con lame a tagliente di serie	<b>2.386,80</b>
2		C 4: trifase 230-400 volt/50 Hz: 2 palette di espulsione e 1 mozzo con lame a tagliente di serie	<b>2.315,40</b>
3		C 6: monofase 230 volt/50 Hz: 2 palette di espulsione e 1 mozzo con lame a tagliente di serie	<b>2.601,00</b>
4		C 6: trifase 230-400 volt/50 Hz: 2 palette di espulsione e 1 mozzo con lame a tagliente di serie	<b>2.529,60</b>

## IMBALLI

5	Imballo per C 4	<b>40,00</b>
6	Imballo per C 6	<b>44,00</b>

## ACCESSORI

7	<b>DISCHI PER TAGLIAVERDURE</b>	B6 disco per listello dritto (in abbinamento al E8)	<b>162,42</b>
8		B8 disco per listello dritto (in abbinamento al E8)	<b>162,42</b>
9		B10 disco per listello dritto (in abbinamento al E10)	<b>162,42</b>
10		E8 disco per affettare a taglio dritto	<b>99,82</b>
11		E10 disco per affettare a taglio dritto	<b>99,82</b>
12		E14 disco utilizzabile solo in abbinamento al PS12, PS20	<b>112,14</b>
13		P2 disco per affettare a taglio dritto	<b>93,68</b>
14		P3,5 disco per affettare a taglio dritto	<b>93,68</b>
15		P5 disco per affettare con lama curva (specifico per pomodori)	<b>93,68</b>
16		PP4 disco per taglio a fiammifero curvo	<b>123,26</b>
17		PP8 disco per taglio a fiammifero curvo	<b>123,26</b>
18		PP10 disco per taglio a fiammifero curvo	<b>123,26</b>
19		PS8 disco per cubettare (in abbinamento al E8)	<b>154,70</b>
20		PS10 disco per cubettare (in abbinamento al E10)	<b>154,70</b>
21		PS12 disco per cubettare (in abbinamento al E14)	<b>160,22</b>
22		PS20 disco per cubettare (in abbinamento al E14)	<b>160,22</b>
23		V disco per grattugiare formaggio e pane	<b>96,90</b>
24		Z2 disco per sfilacciare a taglio julienne	<b>96,90</b>
25		Z3 disco per sfilacciare a taglio julienne	<b>96,90</b>
26	Z4 disco per sfilacciare a taglio julienne	<b>96,90</b>	
27	Z7 disco per sfilacciare mozzarella	<b>96,90</b>	
28	<b>MOZZI COMPLETI DI LAME PER CUTTER</b>	Lame a tagliente C 4: per tagliare, affettare, impastare, sminuzzare	<b>92,82</b>
29		Lame a tagliente C 6: per tagliare, affettare, impastare, sminuzzare	<b>113,04</b>
30		Lame forate C 4: per emulsionare	<b>91,62</b>
31		Lame forate C 6: per emulsionare	<b>111,86</b>
32		Lame zigrinate C 4: per tagliare e sminuzzare nocciole, cubetti di cioccolato ed altro	<b>103,52</b>
33		Lame zigrinate C 6: per tagliare e sminuzzare nocciole, cubetti di cioccolato ed altro	<b>115,42</b>

## ACCESSORI / NOTE

34	NB: Il disco per cubettare è utilizzabile solo per verdure (patate, carote, ecc).	/
35	NB: Voltaggio trifase 230 solo su richiesta al momento dell'ordine.	/
36		
37		
38		
39		
40		