

Cortadora de patatas fritas manual

Máquina industrial para cortar patatas fritas

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas, permite obtener una producción de 100-150 Kg./h.



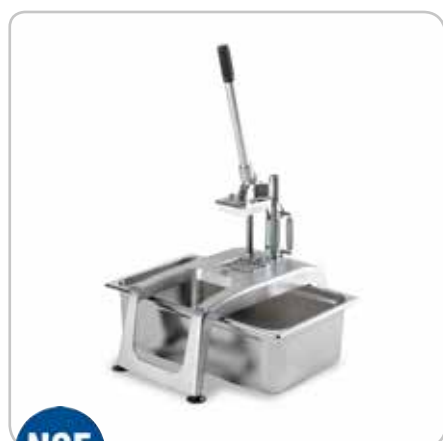
La cortadora de patatas manual, con cuerpo de aleación ligera inoxidable, ligero y resistente, permite obtener un corte limpio y uniforme, sin roturas ni desperficios. Tanto el mando como la tornillería son de acero inoxidable. La forma alargada de la palanca permite obtener un óptimo rendimiento con el mínimo esfuerzo.

Según el juego de grilla-prensa empleado, permite obtener cortes con espesores de 8, 10 ó 12 mm. La prensa expulsa la patata cortada y libera completamente la rejilla.

La cortadora manual de patatas CF-5 es muy cómoda de utilizar: la forma alargada de la palanca permite obtener un óptimo rendimiento con el mínimo esfuerzo.

Las patas está equipadas con ventosas para fijar la máquina al soporte.

Con diseño homologado por NSF Internacional, la cortadora manual Sammic es muy fácil de limpiar.



CORTADORA MANUAL DE PATATAS CF-5

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas

Producción entre 100 - 150 Kg./h.

Equipada de serie con un juego de grilla-prensa.

		PVP €
1020060	Cortadora manual CF-5 (8 x 08 mm)	295
1020061	Cortadora manual CF-5 (10 x 10 mm)	295
1020062	Cortadora manual CF-5 (12 x 12 mm)	295

Equipamiento incluido

- 1 juego de grilla-prensa

Equipamiento opcional

- Juegos de grilla-prensa de distintas medidas
- Recipiente para la recogida de la patata cortada. (Consultar cubetas gastronorm, máximo cubeta de 1/1 de 150mm)

ACCESORIOS

Juegos de grilla prensa



Para la cortadora manual de fritas CF-5

Permiten obtener cortes de distintos tamaños dependiendo de las necesidades del usuario: 8x8/10x10/12x12mm.

		PVP €
1020065	Juego grilla-prensa 8 x 8 CF-5	63
1020070	Juego grilla-prensa 10 x 10 CF-5	63
1020075	Juego grilla-prensa 12 x 12 CF-5	63