

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.



Corte preciso y eficiente

- Permite obtener un corte limpio y uniforme, sin roturas ni desperdicios.
- Juegos de grilla-prensa intercambiables para obtener cortes con espesores de 8, 10 o 12 mm.
- La palanca alargada permite obtener un rendimiento óptimo con el mínimo esfuerzo.

Diseño duradero y resistente

- Cuerpo de aleación ligera inoxidable, ligero y resistente.
- Mando y tornillería de acero inoxidable.
- Patas equipadas con ventosas para fijar la máquina a la superficie de trabajo.

Seguridad e higiene

- Equipada con resortes situados en la parte de atrás que ayudan a subir la prensa-expulsor.
- Homologado por NSF International.
- Muy fácil de limpiar.



Elevada producción
Hasta 150 kg/h.



Máxima comodidad
Gracias a la palanca ergonómica.



Versatilidad
Obtén cortes de 8, 10 o 12 mm gracias a las grillas-prensas intercambiables.



Patatas fritas recién cortadas
Parte de una solución a una tendencia en alza.



CORTADORA MANUAL DE PATATAS CF-5

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas.
Producción entre 100 kg - 150 kg por hora.

1020060	Cortadora manual CF-5 (8 x 8 mm)
1020061	Cortadora manual CF-5 (10 x 10 mm)
1020062	Cortadora manual CF-5 (12 x 12 mm)

Incluido

- 1 juego de grilla-prensa.

Opcional

- Juegos de grilla-prensa de distintas medidas.
- Recipiente para la recogida de la patata cortada. (Consultar cubetas gastronómicas, 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: 8 x 8 mm / 10 x 10 mm / 12 x 12 mm.



1020065	Juego grilla-prensa 8 x 8 mm CF-5
1020070	Juego grilla-prensa 10 x 10 mm CF-5
1020075	Juego grilla-prensa 12 x 12 mm CF-5