

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

СЫРОТЕРКА CHEF PIZZA INOX

Описание оборудования

- Сыротерка позволяет получить форму «спагетти»
- Кроме того, рабочий диск в сыротерке имеют наклон в 30°, что обеспечивает высокую точность нарезки.
- Сыротерка выполнена из высокопрочной полированной нержавеющей стали, а диски к ней – из пищевого твердосплавного алюминия.
- Кроме стандартного набора дисков можно укомплектовать дополнительными. Немаловажно, что производитель выпускает сыротерки в двух исполнениях: с возможностью подключения к сети 220 или 380 В.
- Небольшие размеры, высокая производительность и простота в работе делают сыротерку незаменимой в современных пиццериях. В базовую комплектацию прилагается один диск по выбору клиента
- Производитель: C.EL.ME. srl (Италия)



Образцы дисков



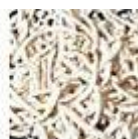
4PZ 5



2PZ 8



4PZ 8





PZ 4



PZ 7



V



Z



H



H



E



E



ES



Технические характеристики

Производительность 1 кг сыра	12 секунд
Рабочая температура сыра	0 + 4С°
Напряжение, В	220-380
Мощность, кВт	0,45
Габаритные размеры, мм	390x460x740
Вес, кг	20
Вращения диска, об/мин	280
Размер бункера, мм	90x70x200

