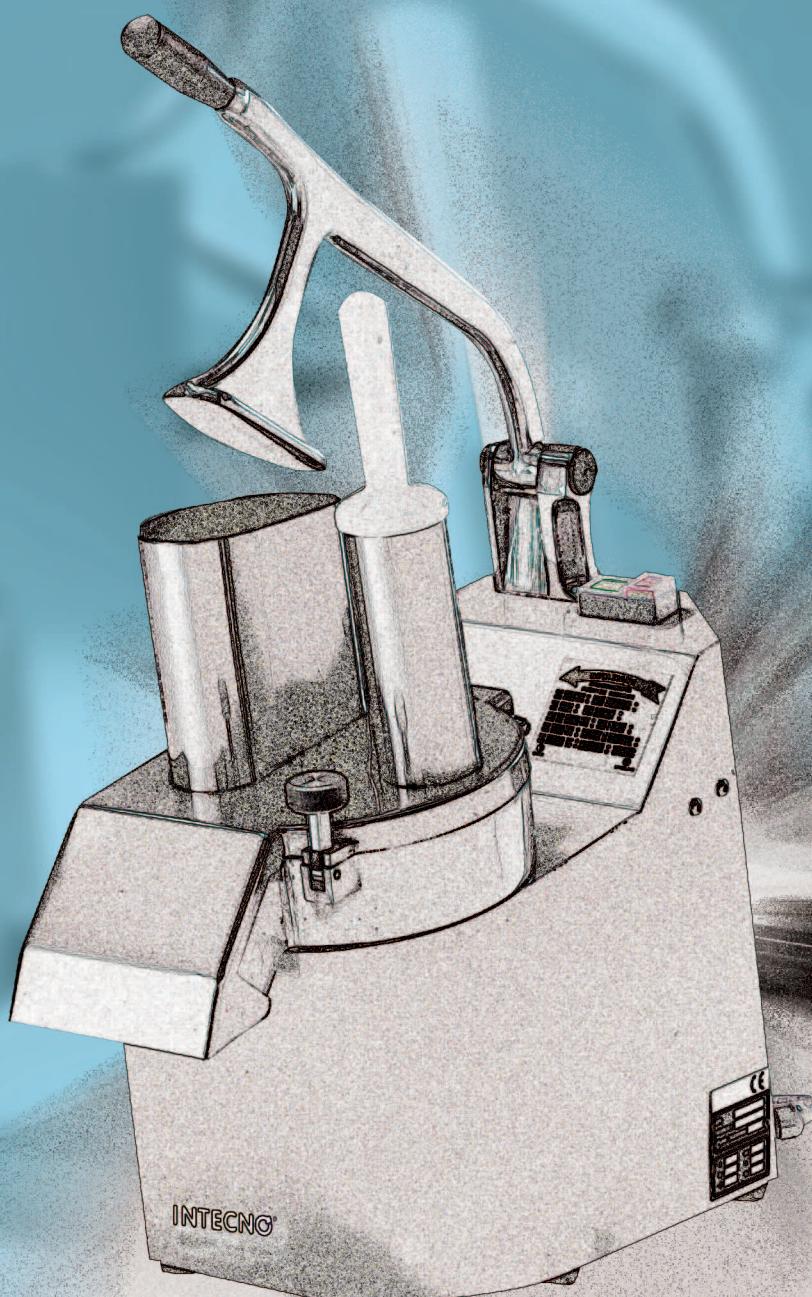


Cortadora de hortalizas



Cortadora de hortalizas



Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.

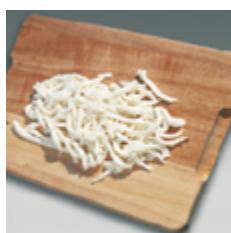
Detalles en acero inoxidable

Dotada de un elemento contra accidentes, que excluye la rotación de las cuchillas con la manilla levantada.

MODELOS	Dimensiones ancho x fondo x alto mm.	Peso kg	Velocidades giros/min.	Potencia kw.	Tensión
IA-CH-2000 III	220x610x520	22	255	0,37	230-400 v 3N/50 hz
IA-CH-2000 I	220x610x520	22	255	0,37	230 v / 50 Hz
IA-CH-2000 con set 5 discos	220x610x520	22	255	0,37	230-400 v 3N/50 hz 230 v / 50 Hz



PORTADISCOS 40 euros

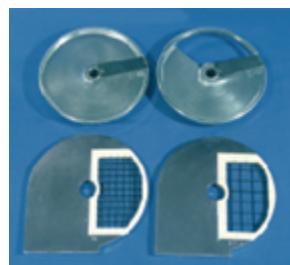


Discos para rebanar

MODELOS

E1-E2 mm	Patatas a la inglesa, nabos, coles, pepinillos, zanahoria, setas,
E3 mm	etc...
E4-E6 mm	Manzanas, platanos, patatas, calabacines, berenjenas, etc..
E-5 mm	Remolacha, patatas, coles, nabos, cebollas, etc..
E8-E10-E14 mm	Tomates, manzanas, etc....

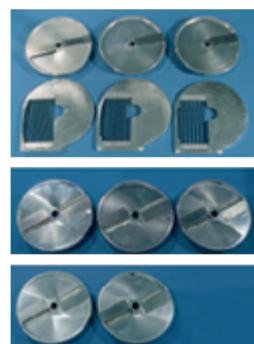
Patatas, berenjenas, remolacha, etc...



Discos para desmenuzar o rallar

MODELOS

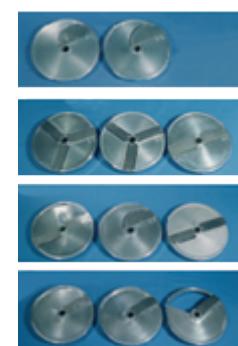
Z2 - Z3	Zanahoria, patatas, etc...
Z4 mm	Remolacha, col roja, raices, queso, chocolate, etc...
V	Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, avellanas
Z7 mm	Mozarella



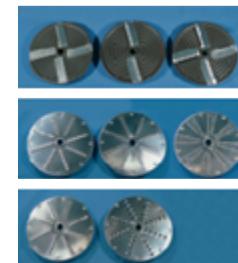
Discos para cortar en cubitos

MODELOS

D8x8 - D10x10 mm	Cubitos para ensaladas de frutas, sopa
D12x12 mm	de verduras y patatas fritas.
D20x20 mm	



El grupo de discos D8x8, D10x10, D12x12 y D20x20, combinados con los discos E8, E10, E14 y eventualmente con el disco E6 permite una amplia gama de cubitos



Discos para cortar en forma de paja

MODELOS

H2,5 - H6 - HB - H10 mm	Calabacines, remolacha, nabos, zanahorias, patatas, etc...
B6 - B8 - B10 mm	

El grupo de discos B6-B8-B10 combinados con los discos E6, E8, E10 y eventualmente con el disco E14, permite obtener unas tiras de toda la longitud del producto del espesor deseado

Preparación
de alimentos

ÍNDICE