



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

## **TAGLIAVERDURE ELETTRICO TRIFASE VELOCITÀ 400 RPM POTENZA 380 W**

**COD: PT60FAT**



### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

#### **Tagliaverdure Elettrico Trifase 380 Watt , Produzione Oraria 100-300 Kg**

Il **Tagliaverdure Elettrico** è un elemento fondamentale nelle cucine di ristoranti, pizzerie e mense in quanto permette di tagliare i cibi, in tempi brevi e comodamente fino a 300 Kg/h

Il Tagliaverdure ha un **struttura in Acciaio Inox 304 e alluminio**, il **Coperchio** è facile da smontare per agevolare la pulizia della macchina

**PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068**

**TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT**

La **Bocca con Leva** è **160x77 mm**. La **Bocca con pestello** ha un **diametro di 57 mm**, **Foro Uscita 200x50 mm**

E' dotato di **Motore Ventilato** con protezione termica

Il Tagliaverdure **ha due microinteruttori di sicurezza** posizionati uno sul coperchio che permette l'arresto immediato in caso di apertura e uno sulla bocca di entrata

Per azionare il **macchinario è presente un interruttore ON/OFF**

Il Tagliaverdure **è studiato per facilitare la pulizia**

**Il Tagliaverdure è accessoriabile con diversi tipi di lame che potete trovare negli accessori**

## DOTAZIONE DI SERIE

- N.1 Pestello
- Cavo

## MANUTENZIONE ORDINARIA E PULIZIA

- Il Tagliaverdure deve essere pulito quotidianamente per garantire il funzionamento della macchina nel tempo
- Per pulire l'apparecchio bisogna usare solo prodotti adeguati per attrezzature alimentari (va bene anche il classico prodotto per stoviglie)
- Non bisogna mai usare pagliette abrasive perchè rovinano la macchina
- Ogni volta che si usa il macchinario bisogna pulire la zona dove sono posizionati i dischi per evitare di danneggiare le lame

**Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990**

## DATI TECNICI

<b>Peso</b>	21 kg
<b>Dimensioni</b>	265x530x420 mm
<b>Alimentazione</b>	Trifase
<b>Potenza Assorbita (watt)</b>	380 Watt
<b>Voltaggio</b>	400/ 3/ 50



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

<b>Struttura Esterna</b>	In alluminio e Acciaio Inox 304
<b>Velocità</b>	400 rpm
<b>Dimensioni bocca pressore</b>	160×77 mm circa
<b>Dimensioni bocca pestello</b>	Ø 57 mm
<b>Dimensioni foro uscita</b>	200×50 mm circa