

# TOP CHEF800 CE

## Gemüseschneider



E1 AK, E2 AK



E3, E4, E6 AK



E8, E10, E14 AL



ES1, ES2, E5 AK



V



H



4PZ5



Z



B



DG

- universelle, gewerbliche Gemüseschneidemaschine
- Gerät ist speziell für die Herstellung von großen Mengen und den Dauerbetrieb geeignet
- schneidet, reibt, teilt und hackt Gemüse in Würfel, Scheiben, Stäbchen usw.
- mit Sicherheitsschalter und Abschaltautomatik bei geöffnetem Nachfüllstößel

**TOPERCZER**

# CHEF800 CE

## Technische Daten:

• <b>Modell:</b>	<b>CHEF800 CE</b>
Nennleistung:	100 bis 350 kg/h
Stellfläche:	350 x 250 mm
Außenmaße:	T 530 x B 260 x H 500 mm
Drehzahl:	310 U/min
Eigengewicht:	20 kg
Motorleistung:	550 W bei 230 V / 600 W bei 400 V

## CHEF800 VE CE

- Ausführung wie CHEF800 CE, jedoch mit
- speziellem Mehrzweckaufsatz für Kraut, usw.
  - einem Durchmesser von 200 mm
  - Einsatz für kleineres Schnittgut sowie einem Gurkenschnitt
  - starke Motorleistung 730 W

## Technische Funktion:

- mit Sicherheitsschalter und Abschaltautomatik bei geöffnetem Nachfüllstößel
- Nachfüllstößel für großes (max. 160 x 80 mm), dünnes und längliches (max. 55 mm) Schnittgut
- durchdachte Konstruktion – leichtes und schnelles Zerlegen ohne Werkzeug – optimale Reinigung und Handhabung
- komplett aus rostfreiem Edelstahl
- mit integrierter Rutsche, ermöglicht Salat bzw. Gemüse direkt nach dem Schneidevorgang in jede Art von Behälter einzufüllen
- inkl. 1 Stück Scheibengestell und Auswurfscheibe hoch
- Scheibendurchmesser: 205 mm

## Zubehör:

- Schneidscheiben mit 3 Messer: E1 AK (1 mm), E2 AK (2 mm)
- Schneidscheiben mit 2 Messer: E3 AK (3 mm), E4 AK (4 mm), E6 AK (6 mm)
- Schneidscheiben mit 1 Messer: E8 AL (8 mm), E10 AL (10 mm), E14 AL (14 mm)
- Schneidscheiben mit 1 Messer gebogen: E1S AK (1 mm), E2S AK (2 mm), E5 AK (5 mm)
- Schneidscheiben mit 2 Messer geriffelt: E3o AK (3 mm), E4o AK (4 mm), E6o AK (6 mm), E8o AL (8 mm), E10o AL (10 mm), E14o AL (14 mm)
- Streifenschneider: H2,5 AK (2,5x2,5 mm), H4 AK (4x4 mm), H6 AK (6x6 mm), H8 AK (8x8 mm), H10 AK (10x10 mm)
- Mozarellascheibe mit 4 Messer: 4PZ5 AK (5 mm)
- Reibscheibe: Z2 AK (2 mm), Z3 AK (3mm), Z4 AK (4 mm), Z7 AK (7 mm)
- Reißscheibe: V AK
- Chipsgitter in Kombination mit Schneidscheiben E8 AL, E10 AL, E14 AL: BG6 AK (6 mm), BG8 AK (8 mm), BG10 AK (10 mm) mit Messer geriffelt: BG6o AK (6 mm), BG8o AK (8 mm), BG10o AK (10 mm)
- Würfelgitter in Kombination mit Schneidscheiben E8 AL, E10 AL, E14 AL mit schräggestelltem Messer: DG8x8 AK (8x8 mm), DG10x10 AK (10x10 mm), DG12x12 AK (12x12 mm), DG16x16 AK (16x16 mm), DG20x20 AK (20x20 mm)
- Scheibengestell für 8 Scheiben geeignet
- Auswurfscheibe flach für Stäbchen



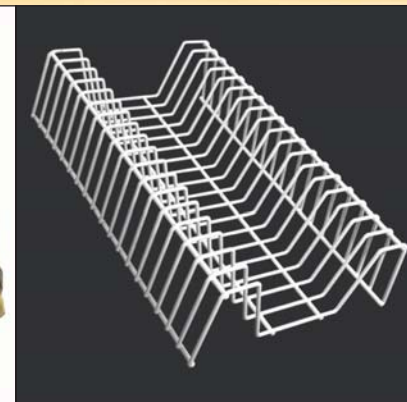
CHEF800 CE Öffnungen



CHEF800 VE CE



Schneidkammer aus Edelstahl



Scheibengestell