

CUTTER E TAGLIAVERDURE

TAGLIAVERDURE

MOD. TAGL

COMBINATO CUTTER/TAGLIAVERDURE

MOD. TAGL/CUT

CUTTER

MOD. CUT 3

CUTTER

MOD. CUT 5

CUTTER

MOD. CUT 8



Svedlinghaus® *dal 1950*



CUTTER E TAGLIAVERDURE

TAGLIAVERDURE

MOD. TAGL

COBINATO CUTTER/TAGLIAVERDURE

MOD. TAGL/CUT

CUTTER

MOD. CUT 3

CUTTER

MOD. CUT 5

CUTTER

MOD. CUT 8

Il tagliaverdure è oggi una macchina indispensabile nelle grandi cucine che abbinata ai dischi è in grado di tagliare, cubettare, fare a listelli, grattugiare, sfilacciare, una grande varietà di prodotti come verdure, ortaggi, pane, formaggio, frutta secca ecc. Il cutter è anch'esso in grado di tagliare, sminuzzare, tritare omogenizzare ecc. Può essere impiegato anche nella preparazione di maionese, passate di pomodoro, impasti teneri per dolce, passate di verdure ecc.

The vegetable cutter is indispensable for any commercial and food service operation. The food preparation discs allow slicing, cubing, grating, shredding a large variety of foods like vegetables, produce, bread, cheese, nuts and more. The food processor is suitable for slicing, mincing, preparing mayonaisse, tomato puree, vegetable puree and more.



MODELLO	TAGL	TAGL/CUT	CUT 3	CUT 5	CUT 8
Lunghezza Length	mm 550	mm 490	mm 270	mm 330	mm 330
Larghezza Width	mm 235	mm 530	mm 240	mm 280	mm 280
Altezza Height	mm 560	mm 615	mm 420	mm 490	mm 550
Peso Weight	kg. 20	kg. 44	kg. 13,5	kg. 20	kg. 21
Potenza Power	Kw 0,55	kw 0,55+Kw 1,1	kw 0,55	kw 1,1	kw 1,1

Swedlinghaus®

SWEDLINGHAUS srl • sede centrale
via E. Berlinguer, 5
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord
via Ciro Menotti, 10
21010 Besnate (VA) • ITALY

Tel. +39.(0)734.631346
Fax +39.(0)734.632560
e. mail: info@swedlinghaus.it

www.swedlinghaus.it