



Cortadora de patatas fritas manual

Máquina industrial para cortar patatas fritas

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas, permite obtener una producción de 100-150 Kg./h.



- ▶ Permite obtener un **corte limpio y uniforme**, sin roturas ni desperdicios.
- ▶ Juegos de **grilla-prensa intercambiables** para obtener cortes con espesores de 8, 10 ó 12 mm.
- ▶ La **palanca alargada** permite obtener un rendimiento óptimo con el mínimo esfuerzo.
- ▶ Equipada con **resortes** situados en la parte de atrás que ayudan a subir la prensa-expulsor.
- ▶ Cuerpo de aleación ligera inoxidable, ligero y resistente.
- ▶ Mando y tornillería de acero inoxidable.
- ▶ Patas equipadas con ventosas para fijar la máquina a la superficie de trabajo.
- ▶ Homologado por NSF International.
- ▶ Muy fácil de limpiar.

<p>Elevada producción.</p>	<p>Máxima comodidad.</p>	<p>Versatilidad: grillas-prensas intercambiables.</p>
----------------------------	--------------------------	---



CORTADORA MANUAL DE PATATAS CF-5

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas

Producción entre 100 - 150 Kg./h.

Equipada de serie con un juego de grilla-prensa.



1020060	Cortadora manual CF-5 (8 x 08 mm)
1020061	Cortadora manual CF-5 (10 x 10 mm)
1020062	Cortadora manual CF-5 (12 x 12 mm)

Incluido
· 1 juego de grilla-prensa

Opcional
· Juegos de grilla-prensa de distintas medidas
· Recipiente para la recogida de la patata cortada. (Consultar cubetas gastronorm, máximo cubeta de 1/1 de 150mm)

ACCESORIOS

Juegos de grilla prensa

Para la cortadora manual de fritas CF-5

Permiten obtener cortes de distintos tamaños dependiendo de las necesidades del usuario: 8x8/10x10/12x12mm.



1020065	Juego grilla-prensa 8 x 8 CF-5
1020070	Juego grilla-prensa 10 x 10 CF-5
1020075	Juego grilla-prensa 12 x 12 CF-5