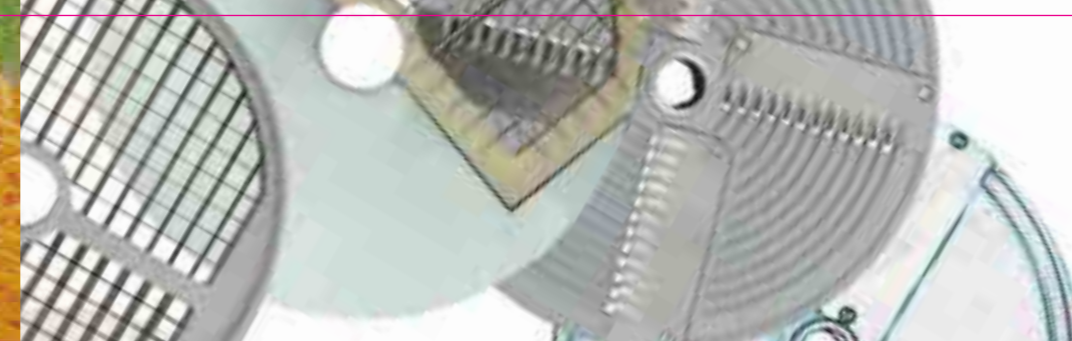


**CHEF 600 TR - CHEF 600 MN**  
**CHEF 800 TR - CHEF 800 MN**

**CHEF 600**  
**CHEF 800**



Linea di taglia verdura elettrici costruiti interamente in acciaio inossidabile con trattamento superficiale brevettato antiaderente a norme per alimenti e garantito 6 anni contro la corrosione. Coperchio removibile e lavabile in lavastoviglie.  
 Studiati per mense, ristoranti e medie comunità fino a 500 pasti. Velocità di taglio, igiene, spazio, economia di esercizio, facilità d'uso, sono le caratteristiche principali di queste macchine.  
 E' possibile affettare, sfilacciare, grattugiare o fare cubetti e bastoncini con tutti i tipi di verdura e formaggio. Utilizzando la bocca rotonda più piccola è possibile tagliare verdure lunghe: zucchine, carote, sedano etc. Il taglio è sempre netto e preciso. Cambiando i dischi o le combinazioni di dischi è possibile ottenere 60 tagli diversi per forma e dimensioni. Costruita secondo le direttive europee e a norma EN 1678 - 2004/108/CE - 98/37 CEE - 89/109 CEE ed è marcata CE.

Electric vegetable choppers made completely in stainless steel with patented anti-adhesive surface treatment for food granted six years against rust and corrosion. Removable dishwasherproof hopper. Studied for canteens, restaurants, refectories up to 500 meals. Working speed, hygiene, space, economy, easy use, are the most important characteristics of these machines. It is possible to slice, to shred, to grate and make cubes or matches with all vegetables or cheese. Using the reduced feeder it is possible to cut all long vegetables like carrots, vegetable marrow, celery etc. The cut is always precise. Changing the discs or the disc combinations it is possible to obtain 60 different cut possibilities for size and dimensions. Made according to the European directives 2004/108/CE - 98/37 CEE - 89/109 CEE and EN 1678 it is CE marked

Ligne de coupe légumes électriques réalisés entièrement en acier inoxydable avec traitement de surface breveté non adhérent qui garanti le respect des propriétés gustatives des aliments et avec six ans de garantie contre la corrosion. La trémie est amovible et peut être lavée dans la lave vaisselle. Etudiés pour cuisines des restaurants, hôtels et moyennes collectivités jusqu'à 500 couverts. Rapidité de coupe, hygiène, espace, économie et simplicité dans l'utilisation, sont les caractéristiques principales de ces appareils. Il est possible émincer, couper en allumettes, couper en cubes, julienne, râper avec toutes les légumes et fromages. En utilisant la trémie réduite il est possible de couper toutes les légumes longues comme les carottes, courgettes, céleri etc. Le coupe est toujours net et précis. Changeant les disques ou la combinaison des disques on peut obtenir 60 types de coupes différents pour dimensions et formes. Construits suivant les directives européennes 2004/108/CE - 98/37 CEE - 89/109 CEE et la norme EN 1678 sont marqués CE.

Eine Linie elektrischer Gemüseschneider aus INOX Stahl mit patentierter oberflächlicher Behandlung nicht anhaftend gemäß Nahrungsmittelrichtlinie - garantiert für 6 Jahren gegen die Korrosion, die für Mensen, Restaurants und mittelgroße Gemeinschaften bis zum 500 Essen konzipiert wurde. Hohe Schnittgeschwindigkeit, Hygiene, Platz, Wirtschaftlichkeit im Betrieb und einfache Verwendung sind die Hauptmerkmale dieser Geräte. Der runde kleine Ladedrichter ermöglicht das Schneiden langer Gemüse (Zucchini Möhren, Sellerie, usw.). Es ist möglich alle Arten von Gemüse und Käse in Scheiben schneiden, reißen, reiben, würfeln oder in Streifen schneiden - der Schnitt ist immer präzise und perfekt. Durch Wechseln oder Kombinieren der Scheiben können bis zu 60 in Form und Dimensionen verschiedene Schnittarten erzielt werden. Das Gerät wurde in Konformität mit den europäischen Richtlinien und der EN 1678 - 2004/108/CE - 98/37CEE - 89/109 CEE gebaut und verfügt über CE-Kennzeichnung.

Linea de aparatos electricos para cortar verduras completamente construidos en acero inoxidable con tratamiento superficial patentado antiadherente según las normas para alimentos y con 6 años de garantía contra la corrosión. Tapadera removible y lavable en lavavajillas. Estudiados para restaurantes, comedores y medias comunidades hasta 500 personas. Velocidad de corte, higiene, espacio, economía, facilidad de utilización, son las características principales de estos aparatos. Es posible cortar, deshilar, rallar, hacer cubitos y bastoncillos con todos tipos de verduras y quesos. Utilizando la boca redonda más pequeña es posible cortar verduras largas: calabacines, zanahorias, apio etc. El corte siempre es exacto y preciso. Cambiando los discos o las combinaciones de discos es posible obtener 60 tipos diferentes de cortes, de forma y tamaño. Construida según las directivas europeas y según la norma EN 1678 - 2004/108/CE - 98/37 CEE - 89/109 CEE y de marca CE.

	Dimensioni Dimensions Dimensions Messungen	Peso kg Weight kg Poids kg Gewicht kg	Motor Motor Moteur Leistung Watt	Allacciamento elettrico Electric connection Connection électrique	Giri disco Disc turns Disque tours Drehzahl der Scheibe	Uso Use Utilisation Verwendung	Produzione Production Debit Produktion kg	Coperti Meals Couverts Essen
CHEF 600 MN	53x24x44	19	380	230x50x1	280	Intermittente Intermittent Intermittent Wechselnde	250	300
CHEF 600 TR	53x24x44	19	400	400x50x3	280	Intermittente Intermittent Intermittent Wechselnde	250	300
CHEF 800 MN	56x24x50	20	550	230x50x1	310	Continuo	350	500
CHEF 800 TR	56x24x50	20	600	400x50x3	310	Continuo	350	500



ISO 9001: 2000 Cert. n° 1367/1



C.EL.ME s.r.l.  
 Viale Montenero, 1 - Truccazzano (MI) Italy  
 Tel. 029583157 Fax 029583436  
 www.celme.com - E-Mail: info@celme.com

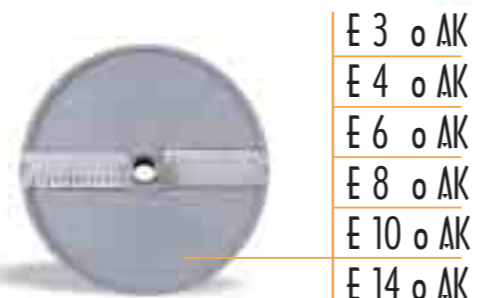
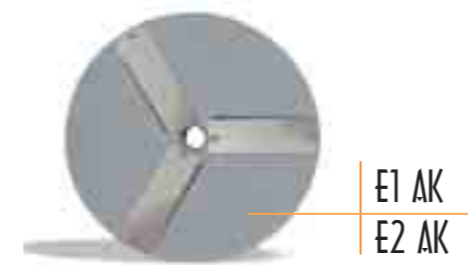
\* L'AZIENDA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE SENZA PREAVVISO



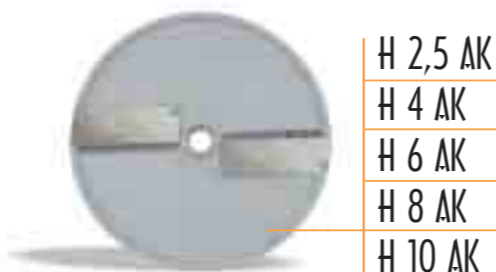
**CHEF 600 TR - CHEF 600 MN**  
**CHEF 800 TR - CHEF 800 MN**



**PER AFFETTARE**



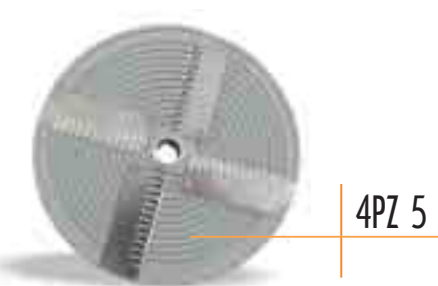
**PER TAGLIO FIAMMIFERO**



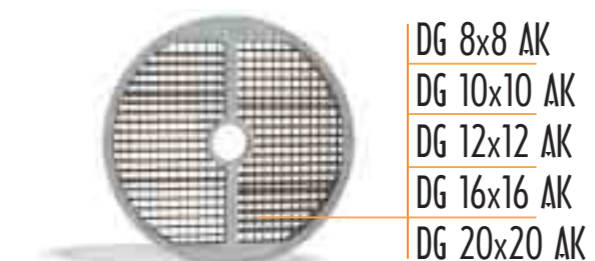
**PER TAGLIO BASTONCINO**



**PER SFILACCIARE**



**PER CUBETTARE**



**ESPULSORI**

