

## 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