

**TAGLIA POMODORI A FETTE MODELLO CTX40 LOUIS TELLIER**



vedi prodotto online

# SOLUZIONI FOODSERVICE

PRODOTTO PROFESSIONALE DI ALTISSIMA QUALITÀ REALIZZATO IN ACCIAIO INOX

Pensato per risparmiare tempo.

Questo tagliapomodoro a fette è adatto alle esigenze di grandi produzioni come comunità e fast food.

Ideale per insalate, hamburger o panini. Efficace anche per tagliare limoni, arance o kiwi.

Una macchina full-size, il suo design altamente efficiente prende il 60 per cento in meno di spazio sul banco di altre unità, più ingombranti.

Lame affilate microseghettate, tagliano con precisione senza problemi anche pomodori maturi

Grazie ad uno speciale materiale plastico autolubrificante il movimento del carrello sarà sempre scorrevole

Dotato di maniglia verticale e protezioni che migliorano il comfort e la sicurezza dell'utilizzatore

Si pulisce rapidamente e facilmente.

- Facilità di utilizzo e buona tenuta sul piano di lavoro grazie a 4 ventose e un tappo che ne impedisce il movimento durante l'utilizzo
- Qualità di taglio orizzontale che evita la perdita di succo: le lame seghettate facilitano il taglio anche di pomodori molto maturi
- Igiene: costruzione in acciaio inox che consente il passaggio in lavastoviglie.
- Certificato NF per l'igiene alimentare
- Sicurezza totale: 2 ripari di protezione che impediscono l'accesso alle lame, perno di sicurezza del carrello e maniglia di trasporto
- Spessore della fetta standard: 5,5 mm