



Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 09-1108
EAN-Code: 4017337 091522

D Gemüseschneidemaschine Modell CHEF 370

- Komplette aus Edelstahl
- Zum Schneiden, Reiben, Würfeln etc.
- Geeignet für Gemüse, Nüsse, Schokolade, Käse, Tomaten etc.
- Viele Scheiben für untersch. Einsatzbereiche
- Inkl. 2 Auswurfscheiben
- Abm.: B 240 x T 440 x H 530 mm
- Gewicht: 19 kg
- 280 UpM
- Anschluss: 230 V / 1 Ph / 0,37 kW

GB Vegetable Cutting Machine Model CHEF 370

- Completely stainless steel
- For cutting, grating, dicing etc.
- For vegetables, nuts, chocolate, cheese, tomatoes etc.
- Many discs for different possibilities
- Two throw-out-discs included
- Dim.: W 240 x D 440 x H 530 mm
- Weight: 19 kg
- 280 rpm
- Power connection: 230 V / 1 Ph / 0,37 kW

F Coupe Légumes Modèle CHEF 370

- Machine de inox
- Pour couper, râper, cubes, tranches etc.
- Pour coupe légumes, noix, fromage, tomates ...
- Une goulotte d'alimentation à pieces grandes et autre pour couper et râper des pieces oblonges
- Dim.: L 240 x P 440 x H 530 mm
- Poids: 19 kg
- 280 tr/mn
- Puissance: 230 V / 1 Ph / 0,37 kW

NL Groentensnijmachine Model CHEF 370

- Machine uit roestvrijstaal
- Voor snijden, raspen en blokjes maken etc.
- Voor groenten, noten, chocolade, kaas, tomaten etc.
- Vele schijven voor verschillende mogelijkheden
- Standaard met twee uitwerpschijven
- Afm.: B 240 x D 440 x H 530 mm
- Gewicht: 19 kg
- 280 tpm
- Elektr.: 230 V / 1 F / 0,37 kW



Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 09-1100

EAN-Code: 4017337 911004

D Gemüseschneidemaschine Modell CHEF 400

- Zum Schneiden, Reiben, Würfeln etc.
- Geeignet für Gemüse, Nüsse, Schokolade, Käse, Tomaten...
- Viele Scheiben für untersch. Einsatzbereiche
- Motorgehäuse Alu/Edelstahl
- Inkl. 2 Auswurfscheiben
- Abm.: B 205 x T 440 x H 380 mm
- Gewicht: 17,5 kg
- 270 UpM
- Anschluss: 230 V / 1 Ph / 0,4 kW

GB Vegetable Cutting Machine Model CHEF 400

- For cutting, grating, dicing etc.
- For vegetables, nuts, chocolate, cheese, tomatoes...
- Many discs for different possibilities
- Machine body stainless steel/aluminium
- Two throw-out-discs included
- Dim.: W 205 x D 440 x H 380 mm
- Weight: 17,5 kg
- 270 rpm
- Power connection: 230 V / 1 Ph / 0,4 kW

F Coupe Légumes Modèle CHEF 400

- Pour couper, râper, cubes, tranches etc.
- Pour coupe légumes, noix, fromage, tomates ...
- Machine de inox et fonte d'aluminium
- Une goulotte d'alimentation à pieces grandes et autre pour couper et râper des pieces oblonges
- Dim.: L 205 x P 440 x H 380 mm
- Poids: 17,5 kg
- 270 tr/mn
- Puissance: 230 V / 1 Ph / 0,4 kW

NL Groentensnijmachine Model CHEF 400

- Voor snijden, raspens en blokjes maken etc.
- Voor groenten, noten, chocolade, kaas, tomaten...
- Vele schijven voor verschillende mogelijkheden
- Machine huis uit roestvrijstaal en aluminium
- Standaard met twee uitwerpschijven
- Afm.: B 205 x D 440 x H 380 mm
- Gewicht: 17,5 kg
- 270 tpm
- Elektr.: 230 V / 1 F / 0,4 kW



D Schneidescheiben für CHEF 370 und CHEF 400

F Disques pour CHEF 370 et CHEF 400

GB Slicing discs for CHEF 370 and CHEF 400

NL Snijerschijven voor CHEF 370 en CHEF 400

| Art.Nr. | | | | Best./order no.: |
|---------|---|----------------|-------------------|------------------|
| E 1 | Schneidescheibe / slicer / disque à trancher / plakkenschijf | 1,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1101 |
| E 2 | Schneidescheibe / slicer / disque à trancher / plakkenschijf | 2,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1102 |
| E 3 | Schneidescheibe / slicer / disque à trancher / plakkenschijf | 3,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1103 |
| E 4 | Schneidescheibe / slicer / disque à trancher / plakkenschijf | 4,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1104 |
| E 6 | Schneidescheibe / slicer / disque à trancher / plakkenschijf | 6,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1105 |
| E 8 | Schneidescheibe / slicer / disque à trancher / plakkenschijf | 8,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1106 |
| E 10 | Schneidescheibe / slicer / disque à trancher / plakkenschijf | 10,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1107 |
| E 1/S | Sichelmesserscheibe / clean cut slicer / disque faucille / sikkelmesschijf | 1,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1108 |
| E 2/S | Sichelmesserscheibe / clean cut slicer / disque faucille / sikkelmesschijf | 2,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1109 |
| E 5 | Sichelmesserscheibe / clean cut slicer / disque faucille / sikkelmesschijf | 5,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1110 |
| Z 2 | Reibescheibe / grater / disque à râper / raspenschijf | 2,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1111 |
| Z 3 | Reibescheibe / grater / disque à râper / raspenschijf | 3,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1112 |
| Z 4 | Reibescheibe / grater / disque à râper / raspenschijf | 4,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1113 |
| Z 7 | Reibescheibe / grater / disque à râper / raspenschijf | 7,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1114 |
| V | Parmesanscheibe / parmesan / parmesan | | (Chef 370 u. 400) | 10-1115 |
| D 8 | Würfelgatter / dicing grid / disque à cubes / blokjesschijf | 8,0 x 8,0 mm | (Chef 400) | 10-1116 |
| D 8 | Würfelgatter / dicing grid / disque à cubes / blokjesschijf | 8,0 x 8,0 mm | (Chef 370) | 10-11161 |
| D 10 | Würfelgatter / dicing grid / disque à cubes / blokjesschijf | 10,0 x 10,0 mm | (Chef 400) | 10-1117 |
| D 10 | Würfelgatter / dicing grid / disque à cubes / blokjesschijf | 10,0 x 10,0 mm | (Chef 370) | 10-11171 |
| D 12 | Würfelgatter / dicing grid / disque à cubes / blokjesschijf | 12,0 x 12,0 mm | (Chef 400) | 10-1118 |
| D 12 | Würfelgatter / dicing grid / disque à cubes / blokjesschijf | 12,0 x 12,0 mm | (Chef 370) | 10-11181 |
| D 20 | Würfelgatter / dicing grid / disque à cubes / blokjesschijf | 20,0 x 20,0 mm | (Chef 400) | 10-1119 |
| D 20 | Würfelgatter / dicing grid / disque à cubes / blokjesschijf | 20,0 x 20,0 mm | (Chef 370) | 10-11191 |
| B 6 | Pommes-Frites-Gatter / french fry disc / disque à frites / frites schijf | 6,0 x 6,0 mm | (Chef 400) | 10-1120 |
| B 6 | Pommes-Frites-Gatter / french fry disc / disque à frites / frites schijf | 6,0 x 6,0 mm | (Chef 370) | 10-11201 |
| B 8 | Pommes-Frites-Gatter / french fry disc / disque à frites / frites schijf | 8,0 x 8,0 mm | (Chef 400) | 10-1121 |
| B 8 | Pommes-Frites-Gatter / french fry disc / disque à frites / frites schijf | 8,0 x 8,0 mm | (Chef 370) | 10-11211 |
| B 10 | Pommes-Frites-Gatter / french fry disc / disque à frites / frites schijf | 10,0 x 10,0 mm | (Chef 400) | 10-1122 |
| B 10 | Pommes-Frites-Gatter / french fry disc / disque à frites / frites schijf | 10,0 x 10,0 mm | (Chef 370) | 10-11221 |
| H 2,5 | Streifenscheibe / shredder / disque à déchiqueter / strippenschijf | 2,5 x 2,5 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1123 |
| H 4 | Streifenscheibe / shredder / disque à déchiqueter / strippenschijf | 4,0 x 4,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1124 |
| H 6 | Streifenscheibe / shredder / disque à déchiqueter / strippenschijf | 6,0 x 6,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1125 |
| H 8 | Streifenscheibe / shredder / disque à déchiqueter / strippenschijf | 8,0 x 8,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1126 |
| H 10 | Streifenscheibe / shredder / disque à déchiqueter / strippenschijf | 10,0 x 10,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1127 |
| E 03 | Wellenschnittscheibe / crimping slicer / disque à gaufre / wafelsnijerschijf | 3,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1130 |
| E 04 | Wellenschnittscheibe / crimping slicer / disque à gaufre / wafelsnijerschijf | 4,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1131 |
| E 06 | Wellenschnittscheibe / crimping slicer / disque à gaufre / wafelsnijerschijf | 6,0 mm | (Chef 370 u. 400) | 10-1132 |
| S | Scheibenständer (z.B. 3 Gatter + 8 Scheiben) disc stand (f. e. 3 dicing grids + 8 slicers) Disques standards (Par exemple : 3 disques à dés + 8 disques à trancher) schijvenstandaard (b. v. 3 blokjesschijven + 8 snijerschijven) | | (Chef 370 u. 400) | 10-1128 |