

**FOOD PREPARATION EQUIPMENT**

ATTREZZATURA PER LA PREPARAZIONE ALIMENTI  
 APPAREILS POUR LA PREPARATION DES ALIMENTS  
 EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

# VEGETABLE PREP. MACHINE "VPM"

TAGLIAVERDURE  
 COUPE-LEGUMES  
 CORTADORAS DE VERDURAS




**stainless-steel body and cast-aluminium cover**  
 struttura in acciaio e coperchio in alluminio  
 structure de la machine en acier et couvercle en aluminium  
 estructura de acero y tapa de aluminio



**lifting and removable cover**  
 coperchio ribaltabile ed estraibile  
 couvercle basculant et extractible  
 tapa basculante y extraíble

**VPM 300**

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

-  | **Vegetable prep. machines for small and medium catering activities. The machine can slice, grate, cube, shred and make matchsticks. By changing the discs it is possible to obtain more than 60 different types of cut Manufactured according to EN 1678 regulation.**
-  | Tagliaverdure elettrici per piccola e media ristorazione. La macchina è in grado di affettare, grattugiare, cubettare, fare bastoncini, sfilacciare. Cambiando semplicemente il disco è possibile ottenere più di 60 tipi di taglio diversi. Costruiti secondo la norma EN 1678.
-  | Coupe légumes électriques étudiées pour cuisines de restaurants, hôtels et moyennes collectivités. L'appareil peut trancher, râper, faire des cubes, faire des bâtons, effiler. Changeant simplement le disque on peut obtenir 60 types de coupes différentes pour dimensions et formes. Construits suivant la norme EN 1678.
-  | Cortadora de verduras eléctrica para pequeña y mediana restauración La máquina puede cortar, rallar, cortar en cubitos y en bastoncitos, deshilar. Cambiando simplemente el disco se puede obtener más de 60 tipos de corte diferente. Fabricados conforme con la norma EN 1678

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS





output/h	power	voltage	dimensions	weight
produzione/h.	potenza	voltaggio	dimensioni	peso
capacité de travail/h	puissance	voltage	dimensions	poids
producción horaria	potencia	voltaje	dimensiones	peso
<b>100/300 kg</b>	<b>380 W</b> <b>0,51 Hp</b>	<b>230 V</b>	<b>mm 240x570x470</b>	<b>8,5 kg</b>

**100% STAINLESS STEEL**  
 100% ACCIAIO INOX  
 100% ACIER INOX  
 100% ACERO INOXIDABLE



**VPM 800 VE**

GENERAL SPECIFICATIONS | CARATTERISTICHE GENERALI | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES

-  | **Vegetable prep. machines for small and medium catering activities. The machine can slice, grate, cube, shred and make matchsticks. By changing the discs it is possible to obtain more than 60 different types of cut Manufactured according to EN 1678 regulation.**
-  | Tagliaverdure elettrici per piccola e media ristorazione. La macchina è in grado di affettare, grattugiare, cubettare, fare bastoncini, sfilacciare. Cambiando semplicemente il disco è possibile ottenere più di 60 tipi di taglio diversi. Costruiti secondo la norma EN 1678.
-  | Coupe légumes électriques étudiées pour cuisines de restaurants, hôtels et moyennes collectivités. L'appareil peut trancher, râper, faire des cubes, faire des bâtons, effiler. Changeant simplement le disque on peut obtenir 60 types de coupes différentes pour dimensions et formes. Construits suivant la norme EN 1678.
-  | Cortadora de verduras eléctrica para pequeña y mediana restauración La máquina puede cortar, rallar, cortar en cubitos y en bastoncitos, deshilar. Cambiando simplemente el disco se puede obtener más de 60 tipos de corte diferente. Fabricados conforme con la norma EN 1678.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

CARATTERISTICHE TECNICHE | DONNEES TECHNIQUES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

output/h	power	voltage	dimensions	weight
produzione/h.	potenza	voltaggio	dimensioni	peso
capacité de travail/h	puissance	voltage	dimensions	poids
producción horaria	potencia	voltaje	dimensiones	peso
<b>100/450 kg</b>	<b>600 W</b> <b>0,80 Hp</b>	<b>400 V</b>	<b>mm 265x580x520</b>	<b>21 kg</b>