

– CARATTERISTICHE TECNICHE –

Grattugia modello GS CE

La grattugia professionale GS, assemblata con materiali ad alta tecnologia, è un elegante apparecchio di semplice utilizzo.

Indispensabile in qualsiasi moderna cucina, può grattugiare qualsiasi tipo di formaggio duro, pane, frutta secca, biscotti. La Ditta mette a disposizione varie versioni, più o meno potenti, con grattugia destra e grattugia sinistra. Realmente in grado di poter risolvere qualsiasi richiesta dei nostri utenti e le varie esigenze di spazio per il lavoro.

Grata di protezione in acciaio allo scarico e interblocco al carico del formaggio per evitare il contatto con gli organi in movimento.

Motore ventilato con termica di serie. Interruttore protetto da membrana in lattice di gomma.

Protezione in plastica tra carcassa motore e basamento per evitare infiltrazioni nel apparato elettrico. In regola con le normative vigenti.



Mod. GS.T		Mod. GS.M
Dimensioni rullo: 75 x 140 Punzonato		Dimensioni rullo: 75 x 140 Punzonato
Motore: Trifase da 0.75 Kw		Motore: Monofase da 0.75 Kw
Dimensioni totali: 410 x 270 x h380 mm		Dimensioni totali: 410 x 270 x h380 mm
Produzione oraria: 70 Kg		Produzione oraria: 70 Kg
Peso: 19 Kg		Peso: 19 Kg
IMBALLO : 420 X 310 X 410		IMBALLO : 420 X 310 X 410