



INDEX

GS

CARATTERISTICHE TECNICHE

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



GS.M

Motore 0.75 kw: monofase

Dim. rullo: 75 x 140 mm (punzonato)

Produzione oraria: 70 kg

Dim. totali: 410 x 270 x h380 mm

Dim. imballo: 420 x 310 x h410 mm

Peso: 19 kg

GS.T

Motore 0.75 kw: trifase

Dim. rullo: 75 x 140 mm (punzonato)

Produzione oraria: 70 kg

Dim. totali: 410 x 270 x h380 mm

Dim. imballo: 420 x 310 x h410 mm

Peso: 19 kg