



INDEX

GSM

CARATTERISTICHE TECNICHE

La grattugia professionale GSM, 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. Possibilità di alternare vari tipi di rullo con taglio semplice, doppio, fresato. 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. Nell'apparato elettrico. Design del manico grattugia studiato per una presa efficace. In regola con le normative vigenti.



GSM.M

Motore 1.10 kw: monofase
Dim. rullo: 75 x 140 mm (punzonato)
Produzione oraria: 90 kg
Dim. totali: 420 x 270 x h380 mm
Dim. imballo: 480 x 300 x h530 mm
Peso: 20 kg

GSM.T

Motore 1.10 kw: trifase
Dim. rullo: 75 x 140 mm (punzonato)
Produzione oraria: 90 kg
Dim. totali: 420 x 270 x h380 mm
Dim. imballo: 480 x 300 x h530 mm
Peso: 20 kg