

– CARATTERISTICHE TECNICHE –

Modelli GSM

La grattugia professionale GSM, 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. 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. Designe del manico grattugia studiato per una presa efficace. In regola con le normative vigenti.



Mod. GSM.T		Mod. GSM.T
Dimensioni rullo: 75 x 140 Punzonato		Dimensioni rullo: 75 x 140 Punzonato
Motore: Trifase da 1.10 Kw		Motore: Monofase da 1.10 Kw
Produzione oraria: 90 Kg		Produzione oraria: 90 Kg
Dimensioni totali: 420 x 270 x h380 mm		Dimensioni totali: 420 x 270 x h380 mm
Peso: 20 Kg		Peso: 20 Kg
IMBALLO : 480 X 300 X 530		IMBALLO : 480 X 300 X 530