

Grattugia professionale sanificabile

Categoria: Grattugie (/index.php?option=com_content&view=category&id=11&Itemid=170&lang=it)

GRATTUGIA Mod. GF/S

Indicata per il negozio alimentare è ideale per grattugiare grandi quantitativi di formaggio duro, pane, frutta secca, biscotti. Ha una grande bacinella per raccolta forma che copre completamente l'uscita della bocca evitando così la dispersione del prodotto. Inoltre il particolare sistema di protezione a griglia posto a contatto del rullo evita l'intasamento della forma grattugiata all'uscita; perfettamente rispondente alle ultime normative CE.

Grazie allo speciale sistema di sgancio è possibile estrarre il gruppo bocca/pressore per una pulizia a fondo delle parti a contatto con gli alimenti.

Clicca su video in gallery per vedere quanto è facile l'operazione.

Gruppo bocca e pressore smontabili

MOTORE: HP 1

400V 50Hz trifase giri 1390

230V 50Hz monofase giri 1410

DIMENSIONI: 340x312x h370

PESO: Kg 16.5 trifase - Kg 19 monofase

RULLO GRATTUGIA INOX

PRODUZIONE ORARIA: Kg 70 max

