

# Grattugia professionale

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

## GRATTUGIA Mod. GF

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.

MOTORE: HP 1

400V 50Hz trifase giri 1390

230V 50Hz monofase giri 1410

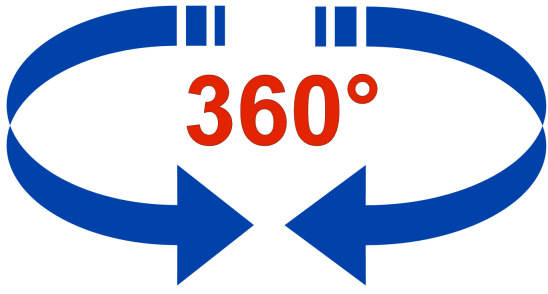
DIMENSIONI: 340x312x h370

PESO: Kg 16.5 trifase - Kg 19 monofase

RULLO GRATTUGIA INOX

PRODUZIONE ORARIA: Kg 70 max





(<https://ntorthar.sirv.com/360/gf/gf.spin>)

**Clicca e ruota il prodotto**